ПОДПИСКА: "ПОЧТА РОССИИ" – 60300, "ПРЕССА РОССИИ" И "РОСПЕЧАТЬ" – 18127

ДОБРЫЕ СОВЕТЫ

Твой рецепт нужен всем!

ЛЮБЛЮ ГОТОВИТЬ!

Лучшие рецепты наших читателей

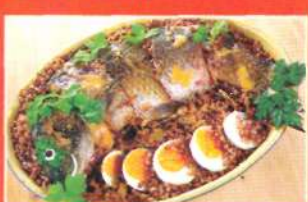
всего за 8 рублей

№2 ФЕВРАЛЬ 2008



МЯСНЫЕ БЛЮДА

Заливное из говядины с ветчиной стр. 17



МЕНЮ СЕЗОНА

Сазан, запеченный с гречкой стр. 8



СЛАДКАЯ ЖИЗНЬ

Торт "Ко Дню святого Валентина" стр. 57



ISSN 1818-6327

Гостей принимает хлебосольная семья Федотовых из Нижнего Новгорода

ВСЁ ИЗ КУРИЦЫ: САЛАТ, ШНИЦЕЛИ И ОЛАДУШКИ

стр. 10–11

ЧИТАЙ В ЭТОМ НОМЕРЕ:

Темы с обложки выделены цветом

Призы и конкурсы

Следующий номер журнала выйдет 6 марта. Как всегда, он будет составлен из писем наших читателей-кулинаров. Присылай и ты рецепт и фото по адресу: 127521, Москва, а/я 60, "Люблю готовить!". В письме расскажи немного о себе и обязательно укажи свои паспортные данные, адрес с индексом, телефон, дату рождения и конкурсную рубрику. Авторов всех опубликованных рецептов ждет денежный приз — 500 рублей. Когда ты получишь его почтовым переводом, пожалуйста, напиши об этом в редакцию или сообщи нам по электронной почте:gotovte@burda.ru

ПРОВЕРЕНО ЛГ РЕДАКЦИЯ — *Печать означает, что блюдо приготовлено редакцией по рецепту читателя.*



Сотрудник редакции опытный шеф-повар Ирина Жукова

Удивляйте любимых

В феврале мы отмечаем два праздника: День защитника Отечества и День святого Валентина. Прекрасный повод приготовить что-нибудь вкусненькое для своих любимых. Мне очень понравился необычный салат "Сердце", который я приготовила по рецепту Татьяны Першиковой-Королевой. Перед таким вкусным признанием в любви не устоит ни один мужчина. Очень хорош и салат "Калейдоскоп". Как его сделать шаг за шагом, я показываю в рубрике "Мастер-класс". За салатами подают мясные блюда. Их в этом номере предостаточно: жаркое из телятины с вишней, мясные пальчики, мясо в горчице — выбирайте на свой вкус.

Спасибо всем за присланные рецепты. До скорой встречи!



Сытно, вкусно и красиво

Этот торт, рецепт которого я вам высылаю, понравился мне сразу же, как только я его впервые попробовала.

Лариса Одажиева, г. Череповец

Печеночный торт "Любимый"

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг говяжьей печени; 2 луковицы; 2 яйца; 0,5 стакана муки; 150 г майонеза;1 вареная морковь; соль, чеснок по вкусу; растительное масло для жарки; листья салата, оливки, маслины для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Печень вместе с луком пропустить через мясорубку. Добавить яйца, соль и муку, чтобы получилось тесто густоты сметаны. Поджарить блинчики.

2. Чеснок измельчить и хорошо перемешать с майонезом.

3. Блинчики промазать смесью из чеснока и майонеза и соединить.

4. Торт выложить на блюдо на листья салата. Из моркови вырезать звездочки, выложить их сверху на торт. Рядом разложить разрезанные пополам оливки и маслины. Торт готов!

Лариса советует

● **Начинку также можно сделать из моркови, лука и майонеза. Морковь натрите на крупной терке, лук мелко нарежьте. Обжарьте и перемешайте с майонезом. Хорошо добавить 2 измельченных зубчика чеснока.**

● **Чтобы печеночный торт лучше пропитался, надо поставить его в холодильник примерно на 2 ч.**

КОНКУРС!



В апреле появляются первые зелень и овощи. Что готовишь для семьи в этом месяце? Пришли рецепт и фото. За публикацию — 500 руб. Посмотри и заполни купон на с. 66.



Вера Воробьева, г. Белгород. **На гарнир к этому блюду можно подать макароны, рис или гречку.**

Жаркое из курицы с овощами

ПОНАДОБИТСЯ

● 0,5 кг куриного филе; 1 луковица; 3 зубчика чеснока; 1 морковь; 3 шампиньона; 1 яблоко; 200 г консервированной кукурузы; 2 ст. л. муки; растительное масло

● **Для соуса:** 1 стакан воды; 1 ст. л. соевого соуса; 1 тертый плавленый сырок; соль, приправы по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Куриное филе нарезать, обвалять в муке и обжарить до золотистого цвета. Лук, морковь, грибы, яблоко нарезать кубиками, чеснок измельчить. Все соединить и вместе с кукурузой добавить к курице. Жарить 15 мин.

2. Приготовить соус. Стакан воды, соевый соус соединить, приправить, довести до кипения. Положить сырок, мешать до расплавления. Посолить, вылить в сковороду к курице и овощам. Огонь убавить и тушить под крышкой в течение 25 мин.

Рулет из сыра с зеленью



Валентина Баласанян, г. Таганрог. **Желаю процветания!**

ПОНАДОБИТСЯ

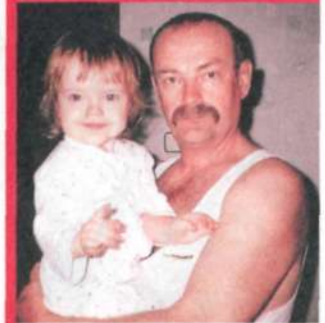
● 300 г сыра; 80 г творога; 3 зубчика чеснока; 80 г куриного мяса; 2 ст. л. сметаны; соль, зелень по вкусу; раст. масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Чеснок, зелень, вареное куриное мясо измельчить. Соединить с творогом, сметаной, посолить, перемешать. Полиэтиленовый пакет внутри смазать маслом, положить сыр, завязать. Пакет с сыром опустить в кипяток и кипятить 10 мин.

2. Сыр вынуть, раскатать в пласт, выложить начинку и свернуть рулетом. Убрать на 2 ч в холодильник. Перед подачей на стол нарезать тонкими кружочками.

Салат с вешенками



Людмила Полякова, г. Орел. **На фото мой отец с моей дочкой Елизаветой, главным дегустатором. Предлагаю рецепт салата, который подается теплым.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 300 г вешенок (шляпки); 2 луковицы; 2 куриные грудки; 50 г консервированного зеленого горошка; листья салата; зелень

● **Для заправки:** 80 г майонеза; 80 г сметаны; молотый черный перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Куриные грудки отварить и нарезать кубиками. Грибы нарезать ломтиками, обжарить 3–5 мин в небольшом количестве растительного масла. Лук нарезать тонкими полукольцами и спассеровать на растительном масле.

2. Курицу, грибы, лук соединить, добавить зеленый горошек и хорошо перемешать.

3. Сделать заправку. Майонез соединить со сметаной, поперчить и перемешать.

4. Салат полить заправкой, выложить на листья салата, украсить рубленой зеленью.

Супчик холостяка



Виктор Клабуков, г. Железногорск. **Открываешь скороварку с супом, а оттуда такой запах — никто не устоит. При подаче на стол по вкусу можно добавить сметану или майонез.**

ПОНАДОБИТСЯ

- 0,5 кг мяса с косточкой
- 6 картофелин
- 4 мелкие свеклы
- 1 репа
- 4 моркови
- 3 луковицы
- соль
- перец
- лавровый лист

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель помыть, очистить и разрезать пополам. Свеклу, лук и репу очистить.

2. В скороварку сначала выложить половинки картофеля, затем целиком свеклы, лук, репу и мясо с косточкой.

3. Залить водой так, чтобы она полностью покрыла содержимое. Посолить и поперчить по вкусу, добавить лавровый лист.

4. Кастрюлю плотно закрыть крышкой и варить на среднем огне в течение 30–40 мин.



Елена Ковалева, г. Псков. **Мы с мужем часто любим готовить вместе. Блюда в горшочках как раз то, что нужно. Каждый может внести свой вклад в приготовление. Предлагаем вам попробовать один из наших рецептов.**

"Сытый поросенок"

ПОНАДОБИТСЯ

- **на 1 горшочек:** 150 г свинины; 3 картофелины; 1 морковь; 1 луковица; 1 помидор; 100 мл мясного бульона; 2 ст. л. майонеза; зелень; раст. масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Свинину нарезать небольшими кусочками, картофель и помидор нарезать кубиками, лук — полукольцами, морковь натереть на средней терке.

2. Мясо с луком и морковью обжарить до золотистого цвета. Картофель сложить в горшочек, добавить мясо с луком и морковью, помидор. Залить бульоном на 2/3 горшочка, сверху положить майонез.

3. Поставить в нагретую до 200°С духовку на 40 мин. Украсить зеленью.

Овощное рагу с тыквой

Татьяна Мещерякова, г. Светлый. **Всей семьей мы любим полезные и вкусные блюда. А самые полезные, как известно, те, что приготовлены в пароварке!**



ПОНАДОБИТСЯ

- 5 средних картофелин; 1 морковь; половина небольшой тыквы; 2 луковицы; 2 ст. л. сливочного масла; соль, зелень по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель, морковь, луковицы очистить. У тыквы срезать кожуру.

2. Овощи нарезать кубиками и слоями выложить в пароварку. Варить 40 мин.

3. Овощи переложить в кастрюлю, посолить по вкусу, добавить сливочное масло и рубленую зелень. Закрыть крышкой и встряхнуть, чтобы все перемешалось. Приятного аппетита!

Рыбка с дымком



Здравствуйте! Мне 22 года, ваш журнал обожаю, потому что действительно люблю готовить. Кухня для меня, как мастерская, куда прихожу с работы и начинаю колдовать. Хочу рассказать, как я готовлю копченую скумбрию. Нужно: 3 свежемороженые скумбрии; 1 л воды; 4 ст. л. соли; 2 ст. л. сахара; 100 г жидкого дыма; луковую шелуху. Воду надо закипятить, добавить соль, сахар и луковую шелуху, варить 5 минут. Затем процедить, дать остыть, добавить жидкий дым. Рыбу очистить и отрезать головы. Взять 2-литровую пластиковую бутылку и обрезать горлышко. Скумбрию уложить в бутылку хвостами вверх и залить маринадом. Оставить на сутки. Рыбу достать, обсушить и натереть растительным маслом. Завернуть в целлофан и убрать в холодильник на пару часов. Скумбрия готова!

Катя Коваленко, г. Лепель, Беларусь



Татьяна Кочеткова, г. Ангарск. **В моей семье, кроме меня, одни мужчины: муж и двое сыновей. Мне очень нравится готовить для них и придумывать свои рецепты.**

Картофельные зразы

ПОНАДОБИТСЯ

- 2 кг картофеля; 700 г мясного фарша; 2 луковицы; 3 зубчика чеснока; соль, перец, приправы по вкусу; растительное масло для жарки; панировочные сухари

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель очистить, разрезать на несколько частей, отварить в подсоленной воде, остудить и прокрутить через мясорубку с крупной решеткой.

2. Лук нарезать, чеснок измельчить. Лук и чеснок добавить в фарш, посолить, приправить и перемешать. Фарш обжарить и остудить.

3. Руки смочить в воде и сформовать картофельные лепешки. В середину каждой положить начинку, края защепить, как у пирожка. Зразы обвалять в сухарях. Выложить на смазанный маслом противень. Запекать в духовке при 180°С до золотистой корочки.

Цукаты из тыквы с яблочным уксусом



Людмила Топорищева, г. Миасс. **Из тыквы я готовлю пшенную кашу, оладьи, запекаю ее в духовке и делаю цукаты.**

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 кг тыквы; 2 кг сахара; 3 ст. л. яблочного уксуса

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Тыкву помыть, очистить от кожуры, разрезать, убрать середину с семечками. Затем нарезать на небольшие кусочки.

2. Уксус развести в 1 л воды. Кусочки тыквы залить водой с уксусом на 1 ч. Воду слить, кусочки тыквы просушить на салфетке.

3. Сахар растворить в 100 мл воды, сварить сироп. В сироп опустить кусочки тыквы, варить 5 мин. Снять с огня и оставить для загустения на 5 ч.

4. Вновь довести до кипения, варить 10 мин. Снять с огня и оставить на 10 ч. Кусочки тыквы откинуть на дуршлаг, дать сиропу стечь, тыкву подвялить в теплой духовке.

5. Обвалять в сахарной пудре, сложить в банки, закрыть крышками.



Время приготовления: 1 ч
Количество порций: 4

Наталья Почкина, г. Брянск. **Гречка сил прибавляет, говорят в народе. Попробуйте мое блюдо!**

Сазан, запеченный с гречкой

ПОНАДОБИТСЯ
- 1 кг сазана (целая рыба)
- 1 стакан гречневой крупы
- 2–3 яйца
- 250 г сметаны
- 100 г тертого сыра
- 50 г сливочного масла
- растительное масло для жарки
- соль, перец, мука
- зелень для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Гречневую крупу перебрать, просеять, обжарить на сковороде без масла. Выложить в кастрюлю, добавить сливочное масло, посолить, перемешать. Залить гречку 2 стаканами кипятка. Варить на медленном огне под крышкой до готовности. Подливать воду по мере необходимости.

2. Тушку рыбы очистить, выпотрошить, посолить, поперчить, обвалять в муке, слегка обжарить на растительном масле.

3. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить. Нарезать кружочками.

4. Гречневую кашу выложить на противень. На нее — обжаренную тушку рыбы. Рядом положить нарезанные кружками яйца. Залить все сметаной, посыпать сыром, запекать 15 мин до расплавления сыра. При подаче на стол рыбу нарезать на порции, украсить зеленью.

Ирина Жукова советует

- **По этому рецепту можно приготовить любую свежую или мороженую речную рыбу, а также рыбное филе.**
- **Рыба будет ароматнее, если перед запеканием сбрызнуть ее лимонным соком, а тушку нафаршировать рубленой зеленью укропа, петрушки и кольцами лука.**
- **При варке гречки можно добавить в воду 1 ч. л. сахара, каша получится более рассыпчатой.**
- **Обжаривать рыбу нужно не более 5 мин на широкой раскаленной сковороде без крышки.**

Фото: О. Кулагин (2).



Время приготовления: 45 мин
Количество порций: 6–8

Семья Першиковых-Королевых, г. Серпухов, Московская обл. **Этот вкусный салат готовит у нас мама.**

Салат из говяжьего сердца и грецких орехов

ПОНАДОБИТСЯ
- 500 г говяжьего сердца
- 250 г любых маринованных грибов
- 1 луковица
- 2 зубчика чеснока
- 100 г сыра
- 250 г майонеза
- 50 г рубленых грецких орехов
- 1 красный сладкий перец, зелень для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сердце заранее отварить в подсоленной воде в течение 2 ч.

2. Лук очистить, нарезать кольцами. Крупные грибы мелко нарезать. Сыр натереть. Чеснок измельчить.

3. Сваренное сердце очистить от пленок, нарезать мелкими кубиками.

4. На блюдо выкладывать слоями: **1-й слой** — нарезанное кубиками сердце и чеснок; **2-й слой** — тонкие кольца лука; **3-й слой** — грибы; **4-й слой** — тертый сыр. Сверху залить майонезом. Еще раз повторить все слои. Верхний слой обильно смазать майонезом.

5. С помощью широкого ножа придать салату форму сердца. Сверху посыпать рублеными грецким орехом. Из перца вырезать тонкие кольца, разрезать пополам. Украсить салат сердечками из перца и зелени.

Ирина Жукова советует

- **Перед варкой говяжье сердце лучше вымочить в холодной воде 1,5 ч.**
- **Маринованные грибы в этом блюде можно заменить жареными шампиньонами, а для остроты добавить в салат соленых огурчиков.**
- **Каждый слой салата можно посыпать свежей рубленой зеленью, это улучшит вкус блюда.**
- **Перед подачей на стол рекомендую поставить слоеный салат с майонезом в холодильник для пропитки на 30 мин.**

В ГОСТЯХ У ЧИТАТЕЛЕЙ



Такой стол для гостей накрывают здесь всегда

Угощает Нижний

Путешествовать по другим городам всегда интересно и приятно, а ездить в гости приятно вдвойне. В Нижний Новгород мы приехали по приглашению нашей читательницы и автора Елены Федотовой. То, что Лена готовит отлично, мы знали заранее. Уж больно хороши фотографии и рецепты, которые Лена присылает к нам в редакцию. Но стол, который мы увидели в уютной кухне Федотовых, превзошел все наши ожидания.



Где моя большая ложка?

У Лены и ее мужа Сережи двое детей. Старший, Дима, заканчивает 11-й класс. Младшему, Ванечке, 3 года. Лена недавно вышла из декретного отпуска и работает поваром в школе. Встает рано: в 6 утра уже на работе, зато приходит домой в 5 часов вечера и сразу начинает колдовать у плиты. Муж Сережа, главный дегустатор ее кулинарных творений, ест всегда с аппетитом и удовольствием. Сережа просто обожает заготовленные женой маринованные огурчики и помидорчики. Он рассказал, что, когда начинается сезон заготовок, их телефон просто разрывается: подруги звонят Лене, чтобы узнать рецепты консервирования.

Кстати, огурчики Сережа, сварщик по профессии, выращивает сам. На небольшой грядочке собирает до 40 кг! Так что Лена без работы не остается.

— Садитесь обедать, — пригласила нас хозяйка. Мы с Димой сели за стол и сразу же проглотили по хрустящему огурчику. А потом не знали, с чего начать: на столе красовались аппетитные куриные шницели в сухарях, куриные оладушки с яйцами и майонезом, горбуша в кляре, салат "Нежный" из куриной печени, пирожки с капустой, манты и много другой вкуснятины. Попробовали всего понемногу, а пока мы лакомились, ребята рассказали нам, как познакомились. Лена и Сережа жили в одном доме, но дружить стали после того, как Сергей пришел из армии. Раньше Сережа, который старше жены на 5 лет, внимания на маленькую девчонку не обращал. Когда солдат вернулся, она поспорила с подружками, что пригласит парня погулять. Спор девчонка выиграла, они пошли вместе гулять и вскоре поженились. Лена переехала к Сергею на другой этаж. Очень удобно: родители Лены рядом. Мама Нина и папа Володя и за Ванюшкой присмотрят, и по хозяйству помогут.

Узнав, что к Федотовым приехали журналисты, в гости заглянули соседи. Лена рассказала, что все в доме очень дружат. Все праздники, юбилеи отмечают вместе. А на Новый год накрывают общий стол и выходят танцевать на лестничную площадку. А летом вместе жарят шашлыки прямо под окнами, в палисаднике.

После обеда Сергей показал нам достопримечательности города: мы побывали на берегу Волги и в Новгородском кремле. Как же приятно с морозца попить чайку с нежным медовым тортом, которым угостила нас Лена, когда мы вернулись с прогулки! Торт таял во рту. Испекла его Лена, а украшать помогал Ванюшка, сам делал розочки из крема. Мы и не заметили, как пролетело время: нам пора на вокзал. На память от редакции мы вручили ребятам призы: кастрюлю и кухонный комбайн. А Сергей проводил нас на поезд. Теперь в Нижнем Новгороде у нас есть настоящие друзья.

В гостях побывали главный редактор Елена Фалатова и фотограф Дмитрий Позднухов

Куриные шницели в сухарях



ПОНАДОБИТСЯ

- 1 кг филе куриных грудок; 3 яйца; 100 г молотых сухарей; соль, перец по вкусу; раст. масло для жарки
- **Для гарнира:** 300 г вареного риса; 1 луковица; 1 морковь; соль; перец; листья салата для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Куриные грудки отбить с двух сторон. Посолить, поперчить по вкусу. Яйца слегка взбить. Грудки обмакнуть в яйца, затем обвалять в сухарях. Обжарить на растительном масле с двух сторон до золотистой корочки.

2. Приготовить гарнир. Лук, морковь нарезать, посолить и спассеровать. Овощи и рис перемешать.

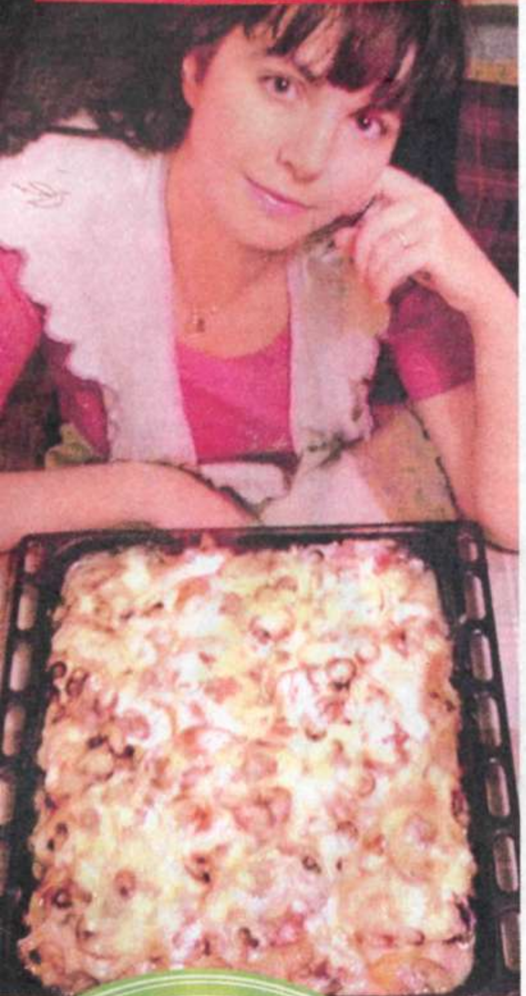
3. В середину большого блюда на листья салата выложить гарнир, вокруг разложить куриные грудки.



Подарки получать всегда приятно!

ПРИГЛАСИТЕ НАС К СЕБЕ!

Хочешь увидеть свою семью на нашей обложке? Пришли нам приглашение в письме вместе с рассказом о себе и своих близких, о ваших любимых блюдах. Не забудь заполнить купон на с. 66. Приглашение пошли по адресу: 127521, Москва, а/я 60, "Люблю готовить!". Мы приедем с подарком!



Еда для всей семьи

Это блюдо любят все члены нашей семьи. Несмотря на его сытность, в приготовлении оно совершенно не сложно.

Наталия Архангельская, г. Волгоград

Мясо "Нежное" с луком и грибами

ПОНАДОБИТСЯ

● 0,5 кг свинины; 0,5 кг картофеля; 250 г майонеза; 200 г консервированных резаных шампиньонов; 100 г консервированного ананаса; 10 маслин без косточек; 0,5 кг тертого сыра; 2 луковицы; соль, приправы по вкусу; растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель помыть, очистить и нарезать кружочками толщиной 0,5 см. Выложить ровным слоем на смазанный растительным маслом противень. Лук и оливки нарезать кольцами.

2. Мясо нарезать одинаковыми пластинками толщиной 1 см, отбить, посолить, приправить по вкусу и выложить ровным слоем поверх картофеля.

3. Кольца консервированного ананаса положить на мясо, нарезанные кольцами лук и оливки выложить следующим слоем. На него — консервированные грибы.

4. Сверху полить блюдо майонезом и посыпать тертым сыром.

5. Выпекать в предварительно нагретой до температуры 200–220°C духовке в течение 35–45 мин.

КОНКУРС!



Тема апреля — пасхальный стол. Присылай рецепты куличей, пасхи и других блюд. Не забудь о фото и заполненном купоне со с. 66. За публикацию получишь 500 руб.



Наталья Фатеева, г. Ставрополь. **Когда-то я делала к праздникам отбивные, но однажды решила поэкспериментировать и приготовила это блюдо.**

"Мясные пальчики"

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг свинины; 200 г тертого сыра; 2 маринованных огурца; 10 шампиньонов; 1 луковица; 2 вареных яйца; 1 болгарский перец; 50 г слив. масла; 1 ст. л. майонеза; укроп, петрушка, зеленый лук, соль, специи; раст. масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Свинину нарезать пластами 12х6 см. Отбить, посолить и приправить.

2. Сделать начинку. Лук, грибы нарезать. Лук обжарить, затем добавить грибы, жарить 5 мин. Остудить, все переложить в тарелку. Яйца, перец, огурцы нарезать, добавить сыр, рубленую зелень, перемешать. Обе смеси соединить и вновь хорошо перемешать.

3. Начинку выложить на отбивные, свернуть рулетом. Рулетики обвязать ниткой и обжарить в смеси раст. и слив. масла 10 мин, переложить в глубокий противень, полить оставшимся жиром и кипяченой водой. Накрыть фольгой, запекать в духовке при 200°C 25 мин. Рулетики выложить на блюдо, снять нитки, украсить по желанию.

Мясо в горчице

Наталья Зверева, дер. Вострянское, Московская обл. **На праздники стол у нас не обходится без запеченного мяса.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг вырезки; 4 зубчика чеснока; 2 ст. л. горчицы; специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Чеснок очистить и разрезать вдоль пополам. На куске мяса сделать надрезы и нашпиговать его чесноком.

2. Кусок мяса со всех сторон посыпать специями, затем хорошо обмазать горчицей. Не солить!

3. Мясо завернуть в фольгу. Запекать при 200°C в духовке 1,5 ч.

Жаркое из телятины с вишней



Мария Емельянова, г. Екатеринбург. **На фотографии мой любимый муж Андрей.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг телятины одним куском; 1 стакан вишни без косточек (можно мороженой); 100 мл красного вина; 100 мл вишневого сока; 1 стакан мясного бульона; 3 ст. л. растопл. сливочного масла; 3 ст. л. муки; соль, корица по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. На куске телятины сделать 30 надрезов. В каждый положить по вишенке.

2. Мясо выложить в сотейник, облить 2 ст. л. растопленого масла, посыпать корицей. Поставить в нагретую до температуры 200°C духовку на 25 мин. Затем полить оставшимся маслом, посыпать мукой, накрыть крышкой и готовить еще 1 ч.

3. Приготовить соус. Сок, вино, бульон перемешать и вылить в сотейник.

4. Накрыть крышкой и тушить, поливая образовавшимся соком в течение 15 мин. Подавать жаркое на большом блюде вместе с соусом.

Отбивные, фаршированные грибами



Антонина Садовая, г. Ростов-на-Дону. **Предпочитаю здоровое питание, поэтому решила прислать низкокалорийный рецепт. На фото я и мой муж с дочкой.**

ПОНАДОБИТСЯ

- 350 г корейки; 50 г сушеных белых грибов; 3 луковицы; 2 ст. л. растительного масла; 30 г сала; 2 ст. л. муки; 2 яйца; 3 ст. л. молотых сухарей; 4 ст. л. консервированного зеленого горошка; соль, специи по вкусу; растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Грибы замочить на 2 ч. Затем отварить в этой же воде, грибы вынуть и мелко нарезать.

2. Лук нарезать и спассеровать. Соединить с грибами и перемешать.

3. Свинину нарезать на куски с косточкой, отбить. Сверху выложить грибы с луком и свернуть рулетом, закрепить шпажкой.

4. Рулеты обвалять в муке, обмакнуть во взбитые яйца, посыпать сухарями и обжарить на сале до румяной корочки. Подавать на стол с зеленым горошком.



Ольга Ватралик, г. Гусев

Мясная запеканка под сыром

ПОНАДОБИТСЯ

- 200 г мясного фарша; 1 луковица; 2 ст. л. кетчупа; 2 помидора; 50 г муки; 2 яйца; 100 г слив. масла; 100 г тертого сыра; 250 мл молока; 4 картофелины; соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Лук нарезать, добавить кетчуп, обжарить на 50 г сливочного масла. Положить фарш, перемешать, жарить 15 мин. Картофель, помидоры нарезать, положить в сковороду, посолить, поперчить и жарить еще 15 мин.

2. Яйца, муку, молоко, оставшееся масло соединить и перемешать. Обжаренный фарш с овощами переложить в форму для запекания, разровнять, залить яично-молочной смесью и посыпать сыром. Запекать в духовке при 220°С 15–20 мин.

Мясо по-барски с орехами



Светлана Лыфарь, г. Брест. **Это несложное в приготовлении блюдо очень нравится всей моей семье.**

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 кг нежирной свинины или говядины
- 2 соленых огурца
- 0,5 стак. грецких орехов
- 2 зубчика чеснока
- 200 г майонеза
- зелень по вкусу
- растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо нарезать небольшими кусочками, обжарить на растительном масле до золотистой корочки.

2. Приготовить соус. Соленые огурцы мелко нарезать, грецкие орехи, зелень, чеснок измельчить. Все соединить, добавить майонез и хорошо перемешать.

3. Мясо выложить в форму для запекания, залить соусом. Запекать в нагретой до 220°С духовке 25 мин. Выложить на тарелки и подать на стол.

Дивный соус к мясу



Здравствуйте! Готовить каждый день и при этом оставаться оригинальной — непросто. Поэтому хочу предложить рецепт дивного соуса, который прекрасно сочетается с мясными блюдами. Понадобится: 1 красный сладкий перец; 1 зеленый сладкий перец; 3 небольшие луковицы; 60 мл ананасового сока; 2 ст. л. столового уксуса; 2 ст. л. соевого соуса; 1 ст. л. томата-пасты; 1 ст. л. сахара; 2 ч. л. муки; 125 мл куриного бульона (можно из кубика). Лук и перцы нарезать небольшими кубиками и обжаривать в растительном масле 3 мин. Затем вынуть из сковороды. Ананасовый сок, уксус, томат-пасту, соевый соус, сахар смешать. Муку и бульон размешать, чтобы не было комочков. Обе смеси вылить в сковороду, где жарились овощи. На медленном огне довести до кипения, помешивая, загустить. Добавить овощи и тушить еще 3 мин.

Екатерина Орлова, г. Челябинск



Евгений Тимонин, г. Челябинск. **Пикантно!**

Корейка, запеченная в горшочке, с овощами

ПОНАДОБИТСЯ

- 0,5 кг корейки; 2 зубчика чеснока; 2 луковицы; 1 морковь; 300 г кабачка; 1 помидор; 40 г слив. масла; соль, специи, зелень по вкусу; растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Морковь нарезать кружочками, 1 луковицу разрезать на четвертинки. Мясо нарезать кусочками. Мясо, морковь, чеснок, лук, зелень, соль, специи, слив. масло выложить в горшочки, залить водой. Запекать в духовке при 180°С 1,5 ч.

2. Приготовить гарнир. Кабачок нарезать крупными кусками. Луковицу нарезать полукольцами. Кабачок, лук, помидор, рубленую зелень соединить, посолить, приправить и слегка обжарить. Затем влить чуть воды, накрыть крышкой и тушить на медленном огне 15 мин. Мясо с овощами подавать на стол вместе с гарниром.

Мясо по-домашнему



Наталья Феденко, г. Новороссийск. **Хочется поучаствовать в конкурсе и увидеть фото детишек в журнале. Надеюсь, вам понравится мой простой рецепт.**

ПОНАДОБИТСЯ

- 300 г говядины
- 1 яйцо
- 50 мл молока
- 1 луковица
- зелень петрушки
- соль, специи по вкусу
- растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Говядину отварить до готовности в подсоленной воде, остудить, нарезать небольшими кусочками.

2. Лук мелко нарезать и обжарить вместе с мясом на растительном масле до золотистого цвета лука.

3. Яйцо соединить с молоком, посолить, приправить специями по вкусу и взбить миксером на средней скорости.

4. Мясо с луком залить молочной смесью, посыпать рубленой зеленью. Закрыть крышкой, плиту выключить и оставить на плите на 1 мин.



Время приготовления: 45 мин
Количество порций: 4–5

Ирина Петровых, г. Вологда. **Люблю необычные блюда, чтобы было не только вкусно, но и красиво.**

Котлеты "Павлиний глаз"

ПОНАДОБИТСЯ

- **Для фарша:** по 250 г свинины и говядины; 2 кусочка белого хлеба; 3 ст. л. молока или нежирных сливок; 1 ч. л. горчицы; 1 средняя луковица; 1 зубчик чеснока; 1 яйцо; панировочные сухари; соль по вкусу, раст. масло
- **Для начинки:** 4–5 яиц
- **Для украшения:** сладкий перец, грибы, квашеная капуста, зелень

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо нарезать кусочками, пропустить через мясорубку. Куски хлеба замочить в молоке, отжать. Соединить с мясом и еще раз пропустить через мясорубку. Луковицу и чеснок очистить, мелко нарезать, обжарить на растительном масле. Добавить в мясной фарш вместе с ложкой горчицы, солью, перцем, перемешать.

2. Сварить яйца вкрутую, очистить. Облепить каждое яйцо фаршем, сформовав овальную котлетку. Обвалять котлеты в панировочных сухарях.

3. Жарить на сковороде с раст. маслом со всех сторон до румяной корочки.

4. Готовые котлеты выложить на блюдо. Каждую разрезать вдоль пополам. Получатся овальные "глаза". Украсить зеленью, полосками красного перца, соленьями.

Ирина Жукова советует

- **Фарш для котлет будет нежнее, если в него добавить сырой, а не жареный лук и больше пряностей: черный перец, петрушку, укроп, кориандр, базилик, сельдерей.**
- **Хлеб для фарша можно замачивать не только в молоке и сливках, но и в теплой воде. В этом случае стоит добавить в фарш немного сливочного масла.**
- **Для котлет с начинкой советую применять двойную панировку: сначала обвалять в муке, потом во взбитом яйце и, наконец, в сухарях.**

Фото: О. Кулагин (2).



Время приготовления: 3–6 ч
Количество порций: 6–8

Лариса Стрелкова, г. Киров. **Всегда с нетерпением жду новых номеров вашего журнала.**

Заливное "Праздничное" с ветчиной

ПОНАДОБИТСЯ

- 400 г филе говядины; 100 г ветчины; 1 пакетик желатина (15 г); 1 ст. л. майонеза; 2 зубчика чеснока; по 1 ст. л. консервированного горошка и кукурузы
- **Для украшения:** петрушка, вареная морковь, соленые огурцы и помидоры

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Говядину отваривать в кастрюле с подсоленной водой в течение 1,5 ч. Бульон процедить, мясо вынуть.

2. Желатин растворить в 0,5 стакана холодной воды. Оставить на 15 мин для набухания. Варить на водяной бане до полного растворения желатина, процедить. Добавить 2 стакана мясного бульона, перемешать.

3. Отделить 1/3 бульона с желатином, добавить майонез, перемешать.

4. Из вареной моркови вырезать ножом цветки. Выложить на дно эмалированной формы для заливного вместе с листиками петрушки. Залить желатиновым бульоном с майонезом. Дать полностью застыть.

5. Говядину и ветчину нарезать мелкой соломкой. Чеснок мелко нарубить. Выложить все на первый застывший слой. Добавить горошек и кукурузу. Залить остальным бульоном с желатином. Поставить на холод на ночь.

6. Готовое заливное перевернуть и выложить на блюдо. Украсить солеными или маринованными помидорами, огурцами, петрушкой.

Ирина Жукова советует

- **Заливное быстрее застынет, если вместе с мясом сварить свиную или телячью ножку. В этом случае желатин не понадобится.**
- **Для улучшения вкуса варите мясо с морковью, корнем петрушки, лавровым листом и перцем.**



Время приготовления: 30 мин
Количество порций: 6

И вкус, и цвет

Давно читаю ваш журнал и вот решила поделиться своим рецептом. Уверена, это блюдо многим придется по вкусу и будет иметь успех на праздничном застолье.

Ирина Бобкова, г. Самара

КОНКУРС!



Хочешь, чтобы Ирина Жукова показала, как правильно приготовить твое любимое блюдо? Тогда пришли его рецепт вместе со своим фото и купоном со с. 66. Приз за публикацию — 500 руб.



а

Салат "Калейдоскоп"

ПОНАДОБИТСЯ

- 600 г филе говядины
- 2 свежих помидора
- 100 г сыра твердых сортов
- 100 г корейской моркови
- 1 желтый или красный болгарский перец
- 50 г зеленого лука
- 250 г майонеза
- соль, перец горошком по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо заранее отварить в подсоленной воде в течение 2 ч. Вынуть из бульона. Остудить, нарезать соломкой (**а**).

2. Овощи помыть, обсушить. Помидоры нарезать кубиками. Зеленый лук измельчить (**б**). Болгарский перец очистить от семян, нарезать соломкой. Сыр натереть на крупной терке.

3. Нарезанное мясо полить майонезом, перемешать (**в**). На плоское блюдо ровным слоем выложить мясо с майонезом.

4. На мясо выкладывать остальные ингредиенты салата секторами от центра блюда (**г**), сочетая по цвету: тертый сыр, нарезанные помидоры, лук, перец и корейскую морковь.

5. В центре салата сделать горку из майонеза (**д**). Подать на стол, не перемешивая. Перемешать непосредственно перед употреблением.



б



в



г

Ирина Жукова советует

- **Для этого салата можно использовать отварное куриное мясо, а также нежирную ветчину.**
- **Свежие овощи и зелень подойдут любые. Их можно заменить консервированными (горошек, кукуруза) и вареными (свекла, морковь), а вместо корейской моркови взять соленые огурцы или маринованные грибы.**
- **Если в майонез добавить лимонный сок, вкус блюда будет пикантнее.**



д



Три блюда плюс десерт



Моя семья — это муж Алексей и сын Дима. В выходные к нам в гости приходят мои родители, и я решила проверить, сумею ли я, затратив не более 300 руб., сытно и вкусно накормить обедом четырех человек.

Татьяна Калашник, г. Ростов-на-Дону

Вот какое меню у меня получилось. В качестве первого блюда я решила сварить ароматный сырный суп с шампиньонами. Для него мне понадобилось: 300 г свежих шампиньонов — 29 руб., 2 плавленых сырка — 26 руб.; 1 луковица — 3 руб., 1 банка консервированной фасоли — 13 руб., 1 зубчик чеснока, 4 картофелины — 10 руб., растит. масло для жарки.

Готовится **суп** так. Грибы помыть, отложить 3 шт., остальные нарезать, залить 2 л кипятка и варить 30 мин. После этого положить в бульон очищенный и нарезанный соломкой картофель и фасоль из банки, слив жидкость. Отложенные грибы нарезать и обжарить на раст. масле. Отдельно обжарить нашинкованный лук. Всю зажарку выложить в суп. Когда картофель сварится, добавить пропущенный через пресс чеснок и нарезанные сырки, соль и перец по вкусу. Варить, постоянно помешивая, на слабом огне, до полного растворения сырков. На второе — **пестрая запеканка из макарон**. Сначала отварить в подсоленной воде третью часть (150 г) упаковки макарон — 5 руб. Пока они варятся, обжарить на сковороде с раст. маслом небольшую луковицу — 3 руб., вместе с нарезанной брусочками полукопченой колбасой — 150 г за 20 руб. Когда лук станет золотистым, добавить на сковороду мелко нарезанный крупный помидор — 7 руб., тушим 5 мин, снимаем с огня. Добавляем вареные макароны, перемешиваем.



Селедочка в салате — это вкусно



Ароматный грибной супчик

В отдельную посуду разбиваем 5 яиц — 10 руб., солим, перчим, взбиваем и заливаем смесью содержимое сковороды. Ставим в нагретую до 180°С духовку, запекаем 10 мин до загустения яичной массы.

Следующее блюдо — закуска — **салат из сельди**. Нужно очистить 1 сельдь — 20 руб., вынуть все кости, чтобы получилось филе. Также нам потребуется 2 средние картофелины — 6 руб., 3 свежих огурца — 4 руб., 1 банка консервир. зеленого горошка — 18 руб., половинка луковицы — 3 руб., 5 ст. л. майонеза — 6 руб., пучок укропа — 8 руб. Картофель отвариваем, из банки горошка сливаем жидкость, огурцы очищаем от кожицы. Сельдь и овощи нарезаем, огурцы откладываем в другую посуду, их надо класть в салат перед самой подачей на стол. Смешиваем сельдь, картофель, горошек, мелко нарезанные лук и укроп. Заливаем майонезом. Последними добавляем огурцы, перемешиваем. Лук-репку можно заменить зеленым луком.

На **десерт** — желе с мороженым. В 500 мл сока (или нектара) — 17 руб., замачиваем 15 г желатина — 6 руб., даем набухнуть 30 мин. Потом ставим на слабый огонь и, помешивая, нагреваем до полного растворения желатина. Но до кипения не доводить! В смесь добавить щепотку ванильного сахара, размешать. Разлить смесь по 4 стеклянным бокалам, дать остыть, затем поставить в холодильник для застывания. За 2 пачки сливочного мороженого в шоколадной глазури я заплатила 22 руб. Каждое разрезаем пополам, получаем 4 порции, раскладываем их по стаканам с желе. Далее берем 4 ст. л. с горкой кокосовой стружки — 4 руб., щепотку ванил. сахара, щепотку молотой корицы и посыпаем этой смесью десерт. Получилось очень красиво!



Легкий десерт с мороженым

Затраты составили: на приготовление первого блюда — 81 руб., второго — 45 руб., закуски — 65 руб., десерта — 49 руб. При этом получился вкусный обед из четырех оригинальных блюд для 4 человек. Приятного аппетита!



Сытые и довольные дедушка с внуком

КОНКУРС!



А тебе хватит 300 руб., чтобы приготовить первое, второе и третье для всей семьи? Пришли письмо, фото и купон со с. 66. За полное меню получишь 800 руб., за рецепт — 500 руб.

Картофельный рулет с грибами



Сергей Кузнецов, г. Красноярск. **Часто готовлю блюда по вашим рецептам для своих родных и близких.**

ПОНАДОБИТСЯ

- 10 картофелин; 1 ст. л. жира; 2 ч. л. муки; 1 ст. л. панировочных сухарей; 2 яйца; соль, укроп
- **Для фарша:** 200 г грибов; 2 луковицы; 4 ст. л. жира; соль, молотый черный перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель сварить в мундире, очистить и прокрутить через мясорубку. Добавить муку, яйца, соль и перемешать.

2. Грибы мелко нарезать, посолить, поперчить. Картофельную массу выложить пластом. На нее слоем 2 см выложить грибы. Свернуть рулетом и посыпать сухарями.

3. Рулет перенести на смазанный жиром противень. Запекать в предварительно нагретой до 200°С духовке до золотистой корочки. Хорошо подавать с любым соусом.

Хворост с коньяком и сметаной



Марина Брунчукова, г. Ханты-Мансийск. **Этот хворост — просто объедение! Нежный, тающий во рту.**

ПОНАДОБИТСЯ

- 3 желтка
- 1 ст. л. сметаны
- 2 ст. л. коньяка
- 1,5 стакана молока
- 1 ст. л. сахарной пудры
- 2 стакана муки
- щепотка соли
- растительное масло для жарки
- сахарная пудра для обсыпки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Желтки, сметану, коньяк, молоко, сахарную пудру, соль, муку соединить и замесить не слишком тугое тесто. Завернуть в пищевую пленку и оставить на 20 мин.

2. Тесто раскатать тонким слоем 2 мм. Нарезать тонкими полосками.

3. Хворост обжарить в большом количестве растительного масла до золотистого цвета.

4. Остудить и посыпать сахарной пудрой.



Елена Зозина, г. Кинешма. **Покупаю ваш журнал уже полгода, все получается вкусно.**

Свекольный салат "Бордо"

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 свекла ● 2 маринованных огурца ● 150 г грецких орехов ● майонез по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Свеклу помыть, отварить, очистить и натереть на крупной терке.

2. Маринованные огурцы нарезать небольшими кубиками. Грецкие орехи очистить и измельчить.

3. Свеклу, огурцы, грецкие орехи соединить и перемешать. Заправить майонезом по вкусу и еще раз хорошо перемешать. Салат готов!

Картофельные колдуны с фаршем

Нина Непершина, г. Пенза. **Это блюдо мы готовили в молодости вместе с мужем Сашей.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 15 сырых картофелин; 5 вар. картофелин; 400 г мясного фарша; 100 г сала; 1 луковица; 5 ст. л. раст. масла; 4 ст. л. сметаны; соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сырой картофель натереть на мелкой терке. Отжать сок. Вареный картофель размять. Все перемешать, посолить и разделить на порции. В середину каждой лепешки положить фарш и сформовать картофельные пирожки.

2. Колдуны обжарить на растительном масле и переложить в кастрюлю.

3. Лук нарезать и обжарить на сале. Луковую заправку переложить к колдунам. Запекать в нагретой до 200°С духовке 30 мин. В конце приготовления добавить сметану.

Свекла в горчичном соусе



Здравствуйте, уважаемая редакция и читатели! Хотите попробовать недорогое и оригинальное угощение? Предлагаю необычный рецепт! Отварите 2–3 свеклы. Нарежьте кольцами 1 луковицу, зеленый лук порубите. Приготовьте соус: 1,5 ст. л. горчицы смешайте с 1. ч. л. столового уксуса, посолите, поперчите по вкусу и перемешайте. Добавьте 2 ст. л. горячей воды и весь лук. Еще раз перемешайте. Свеклу очистите и нарежьте тонкими кружочками. Красиво разложите ее на блюде и залейте соусом. Приятного всем аппетита!

Фатьма Курмангалиева, г. Астрахань



Алексей Юртаев, г. Одинцово. **Решил прислать вам один очень любимый в нашей семье рецепт. Когда-то давно им поделился с моей тещей хороший знакомый, и в честь него назвали этот несладкий пирог.**

Пирог "Дядя Ваня" с луком, сыром и сметаной

ПОНАДОБИТСЯ

● 250 г сметаны; 250 г маргарина; 3 стакана муки; 5 плавленых сырков; 2 луковицы; 2 яйца; 0,5 ч. л. гашеной соды; молотый черный перец, соль по вкусу; растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Замесить тесто. Смешать сметану с растопленным маргарином, добавить соду, соль и муку. Тесто положить в холодильник.

2. Приготовить начинку. Сырки натереть на крупной терке, лук нарезать и спассеровать. Лук, сырки соединить, добавить 1 яйцо и 1 белок, молотый черный перец и перемешать.

3. Тесто разделить на 2 коржа. Один корж раскатать в форме, смазанной маслом, выложить начинку, накрыть вторым коржом, защепить края. Верх смазать желтком. Выпекать в духовке при 180°С в течение 1 ч.

Квашенка из сметаны и молока



Юлия Харланова, г. Воронеж. **Этот рецепт я узнала от своей бабушки — Тарасовой Клавдии Ивановны. Это блюдо можно подавать с фруктами, вареньем, тертым шоколадом — на ваш вкус.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 0,5 л молока; 1,5 ст. л. сметаны

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Молоко вылить в эмалированную кастрюлю и довести до кипения.

2. Кипяченое молоко чуть остудить и добавить сметану.

3. Смесь хорошо перемешать и перелить в стеклянную банку.

4. Остудить и убрать в холодильник на 5–6 ч для остывания.

Елена советует

- **Для этого блюда нужно брать сметану и молоко высокой жирности.**
- **Для закваски вместо сметаны можно использовать корку черствого черного хлеба.**



Время приготовления: 45 мин
Количество порций: 4–5

Ирина Королева, пос. Катынь, Смоленская обл. **Очень хочется увидеть свое блюдо в оформлении Ирины Жуковой.**

Репа, фаршированная рисом и луком

ПОНАДОБИТСЯ

- 4–5 небольших репок
- 1,5 стакана сметаны
- 50 г сыра
- 4 ст. л. сливочного масла
- 1/4 стакана риса
- 3 луковицы
- 2 ст. л. сухарей
- 2 ст. л. рубленых грецких орехов
- соль, зелень по вкусу
- растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Репу вымыть, очистить, сварить до полуготовности. Удалить сердцевину. Вынутую мякоть нарезать. Сыр натереть на мелкой терке.

2. Приготовить фарш. Рис хорошо промыть, отварить в подсоленной воде. Лук мелко нарезать, обжарить на сливочном масле. Соединить жареный лук, мякоть репы и рис. Хорошо перемешать, посолить.

3. Заполнить каждую репку приготовленным фаршем. Сверху полить сметаной, посыпать сухарями, рублеными орехами и тертым сыром.

4. Выложить фаршированные репки на противень, смазанный растительным маслом. Запекать в нагретой духовке около 10 мин при температуре 180°С. Перед подачей на стол посыпать рубленой зеленью. Украсить по желанию.

Ирина Жукова советует

- **В начинку вместе с рисом и луком можно добавить обжаренный фарш (мясной, куриный) или нарезанные грибы.**
- **Фаршировать рисом и луком можно любые корнеплоды: свеклу, картофель, а также кабачки и тыкву, отварив их до полуготовности.**
- **Если смешать сметану и майонез в равных пропорциях, добавить черный молотый перец, немного пряных трав и залить этим соусом репу, вкус блюда будет острее.**

Фото: О. Кулагин (2).



Время приготовления: 1 ч
Количество порций: 6–8

Александра Клочкова, г. Пенза. **Мне 18 лет, я люблю готовить. Хочу пополнить вашу копилку своим рецептом.**

Зразы картофельные с грибами

ПОНАДОБИТСЯ

- 800 г картофеля
- 500 г заморожен. грибов
- 4–5 ст. л. муки
- 1 луковица
- 4 ст. л. раст. масла
- 150 г сметаны
- соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Приготовить начинку для зраз. Грибы слегка разморозить, мелко нарезать, обжарить на растительном масле. Добавить мелко нарезанный лук, жарить еще 5 мин. Посолить, поперчить по вкусу.

2. Картофель очистить, помыть, отварить до готовности в подсоленной воде. Отвар слить в миску. Размять картофель, добавляя отвар. К полученному пюре добавить муку, хорошо перемешать, чтобы получилось мягкое тесто.

3. Разделить тесто на небольшие кусочки, сформовать руками лепешки. В центр каждой лепешки выложить 1 ч. л. грибного фарша. Края защепить. Придать зразам форму удлиненных котлет.

4. Обвалять зразы в панировочных сухарях. Жарить на разогретой сковороде с растительным маслом до румяной корочки. Выложить на блюдо. Подавать со сметаной, украсить по желанию.

Ирина Жукова советует

- **Картофель для зраз можно отварить в мундире, затем очистить и размять в пюре, добавляя немного теплого молока и муку. Тесто будет эластичнее.**
- **Очищенный картофель лучше варить в несоленой воде, а посолить только при смешивании с мукой.**
- **Чтобы зразы не потрескались при жарке, советую сначала обмакнуть их во взбитое яйцо, а потом обвалять в панировочных сухарях.**



Время приготовления: 45 мин
Количество порций: 5–6

Людмила Курлышева, Ленинградская обл. **Готовить надо с любовью, и ваш журнал мне в этом помогает.**

Тарталетки с сырно-творожной начинкой

ПОНАДОБИТСЯ

Для теста:
- 250 г муки
- 200 г сливочного масла
- 2 сырых белка
- 2 ст. л. воды
- 0,5 ч. л. соли
- раст. масло

Для начинки:
- 200 г творога
- 150 г сыра
- 2 желтка
- 0,5 ст. л. манной крупы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Замесить тесто. Соединить муку и масло, порубить ножом. Добавить сырые белки, воду, соль. Замесить крутое тесто. Сформовать небольшие шарики.

2. Шарики раскатать в лепешки размером с ладонь. Выложить лепешки в металлические формочки для кексов, смазанные раст. маслом. Распределить тесто руками по дну и бортикам.

3. Приготовить начинку. Сыр натереть на мелкой терке. Творог размять. Сыр соединить с творогом, желтками, манкой, перемешать.

4. Выложить готовую начинку в формочки с тестом на 1/2 высоты, так как при выпечке она увеличится в объеме.

5. Выпекать тарталетки в нагретой до 200°С духовке 15–20 мин до золотистой корочки и подать на стол.

Ирина Жукова советует

- **Если песочное тесто на 30 мин поместить в холодильник, оно будет лучше раскатываться.**
- **В начинку можно добавить рубленый чеснок и зелень, тогда закуска будет острее.**
- **Тарталетки можно испечь и без начинки. Для этого каждую формочку накрыть пергаментной бумагой, а сверху положить сушеной фасоли или гороха. После выпекания бумагу и бобы убрать, а тарталетки наполнить любым салатом.**

Фото: О. Кулагин (2).



Время приготовления: 30 мин
Количество порций: 4–6

Светлана Романова, г. Омск. **Этот торт хорош в любое время года, но зимой ценен тем, что богат витаминами.**

Овощной торт с сыром, яблоками и редькой

ПОНАДОБИТСЯ

- 3 картофелины
- 3 салатные луковицы
- 4 вареных яйца
- 1 зеленая редька
- 2 зеленых яблока
- 3 моркови
- 200 г сыра
- 250 г майонеза

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель сварить в мундире, очистить, нарезать кружочками. Лук нарезать кольцами. Сыр натереть на средней терке.

2. Редьку, 2 моркови, 2 яблока очистить от кожицы, у яблок убрать сердцевину. Натереть на крупной терке в разные миски. Одну морковь оставить. Вареные яйца нарезать кружочками.

3. Выкладывать салат слоями на блюдо, промазывая каждый слой майонезом: **1-й слой** – картофель, **2-й слой** – лук, **3-й** – яйца, **4-й** – редька, **5-й** – тертый сыр, **6-й** – яблоки, **7-й** – морковь. Верхний слой и бока хорошо смазать майонезом.

4. Натереть 1 морковку на мелкой терке. Вращая левой рукой блюдо с салатом против часовой стрелки, правой рукой посыпать его тертой морковью. Слегка утрамбовать морковь лопаткой. Украсить по желанию. Поставить торт для пропитки в холодильник.

Ирина Жукова советует

- **В овощные слоеные торты можно добавлять любые сырые и вареные овощи, которые сочетаются между собой.**
- **Вместо зеленой редьки можно взять тертую черную, предварительно вымочив ее в воде с соком лимона и отжав.**
- **Картофель для салата должен быть твердым, не переваривайте его.**
- **Украсить овощной торт можно мелко нарезанной свежей зеленью, вареным яйцом, консервированной кукурузой.**



Время приготовления: 45 мин
Количество порций: 5–6

Людмила Курлышева, Ленинградская обл. **Готовить надо с любовью, и ваш журнал мне в этом помогает.**

Тарталетки с сырно-творожной начинкой

ПОНАДОБИТСЯ

Для теста:
- 250 г муки
- 200 г сливочного масла
- 2 сырых белка
- 2 ст. л. воды
- 0,5 ч. л. соли
- раст. масло

Для начинки:
- 200 г творога
- 150 г сыра
- 2 желтка
- 0,5 ст. л. манной крупы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Замесить тесто. Соединить муку и масло, порубить ножом. Добавить сырые белки, воду, соль. Замесить крутое тесто. Сформовать небольшие шарики.

2. Шарики раскатать в лепешки размером с ладонь. Выложить лепешки в металлические формочки для кексов, смазанные раст. маслом. Распределить тесто руками по дну и бортикам.

3. Приготовить начинку. Сыр натереть на мелкой терке. Творог размять. Сыр соединить с творогом, желтками, манкой, перемешать.

4. Выложить готовую начинку в формочки с тестом на 1/2 высоты, так как при выпечке она увеличится в объеме.

5. Выпекать тарталетки в нагретой до 200°С духовке 15–20 мин до золотистой корочки и подать на стол.

Ирина Жукова советует

- **Если песочное тесто на 30 мин поместить в холодильник, оно будет лучше раскатываться.**
- **В начинку можно добавить рубленый чеснок и зелень, тогда закуска будет острее.**
- **Тарталетки можно испечь и без начинки. Для этого каждую формочку накрыть пергаментной бумагой, а сверху положить сушеной фасоли или гороха. После выпекания бумагу и бобы убрать, а тарталетки наполнить любым салатом.**

Фото: О. Кулагин (2).



Время приготовления: 30 мин
Количество порций: 4–6

Светлана Романова, г. Омск. **Этот торт хорош в любое время года, но зимой ценен тем, что богат витаминами.**

Овощной торт с сыром, яблоками и редькой

ПОНАДОБИТСЯ

- 3 картофелины
- 3 салатные луковицы
- 4 вареных яйца
- 1 зеленая редька
- 2 зеленых яблока
- 3 моркови
- 200 г сыра
- 250 г майонеза

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель сварить в мундире, очистить, нарезать кружочками. Лук нарезать кольцами. Сыр натереть на средней терке.

2. Редьку, 2 моркови, 2 яблока очистить от кожицы, у яблок убрать сердцевину. Натереть на крупной терке в разные миски. Одну морковь оставить. Вареные яйца нарезать кружочками.

3. Выкладывать салат слоями на блюдо, промазывая каждый слой майонезом: **1-й слой** – картофель, **2-й слой** – лук, **3-й** – яйца, **4-й** – редька, **5-й** – тертый сыр, **6-й** – яблоки, **7-й** – морковь. Верхний слой и бока хорошо смазать майонезом.

4. Натереть 1 морковку на мелкой терке. Вращая левой рукой блюдо с салатом против часовой стрелки, правой рукой посыпать его тертой морковью. Слегка утрамбовать морковь лопаткой. Украсить *по желанию*. Поставить торт для пропитки в холодильник.

Ирина Жукова советует

- **В овощные слоеные торты можно добавлять любые сырые и вареные овощи, которые сочетаются между собой.**
- **Вместо зеленой редьки можно взять тертую черную, предварительно вымочив ее в воде с соком лимона и отжав.**
- **Картофель для салата должен быть твердым, не переваривайте его.**
- **Украсить овощной торт можно мелко нарезанной свежей зеленью, вареным яйцом, консервированной кукурузой.**



Простое решение

Моей семье очень нравятся рецепты из вашего журнала. Готовлю по ним много интересных блюд. Вот решила тоже "угостить" читателей своим простым блюдом.

Антонина Подкуйко, г. Москва

Рулет "Оригинальный"

ПОНАДОБИТСЯ

● 3 листа армянского лаваша; 200 г плавленого сыра; 300 г соленой красной рыбы; 200 г икорного масла; маслины, дольки лимона для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. На 1-й лист лаваша намазать плавл. сыр. Закрыть вторым листом. На него выложить нарезанную кусочками красную рыбу. Закрыть третьим листом лаваша.

2. Третий лист промазать икорным маслом. Лаваши свернуть рулетом убрать в холодильник на 2 ч.

3. Рулет нарезать кусочками толщиной 2 см. Выложить на блюдо, украсить маслинами, дольками лимона и подать к столу.

КОНКУРС!



День рождения — лучший праздник! Как накроешь стол, чем угостишь гостей? Пришли рецепты и фото. За публикацию получишь приз 500 руб. Заполни купон на с. 66.

Рыба по-бородулински



Евгений Яковлевич Бородулин, г. Краснокамск. **Рыбка получается нежной, мягкой. На вкус просто удивительной!**

ПОНАДОБИТСЯ

● 400 г филе красной рыбы; 2 лимона; 3 луковицы; соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Филе без кожи нарезать на кусочки. Лук нарезать кольцами. В кастрюлю выложить слоями: лук, рыба. Последний слой — лук.

2. Посолить, поперчить. Полить соком лимона, закрыть крышкой, встряхивать 3 мин.



Марина Брунчукова, г. Ханты-Мансийск. **Вкусно, празднично, красиво!**

Сырные корзиночки

ПОНАДОБИТСЯ

● **Для теста:** 1 стак. муки; 100 г маргарина; 1 желток; 100 г сыра; 0,5 ч. л. соли

● **Для салата:** 400 г морож. шампиньонов; 2 вар. яйца; 1 луковица; 1 яблоко; 1 ст. л. сметаны; 1 ст. л. майонеза; соль, зелень; растит. масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сделать корзиночки. Муку порубить с маргарином. Добавить тертый сыр, желток и соль. Замесить тесто, убрать на 40 мин в холодильник. Раскатать в пласт и стаканом вырезать кружки. В формочки выложить кружки, придать форму корзиночек. Выпекать в духовке при 200°C 15–20 мин.

2. Сделать салат. Грибы, выпарить на сковороде до исчезновения жидкости. Лук нарезать, обжарить. К луку добавить грибы, посолить и жарить до готовности грибов. Остудить. Яйца и яблоко без кожуры нарезать кубиками. Зелень порубить. Все соединить, добавить майонез, сметану, укроп, посолить, перемешать. Убрать в холодильник на 1 ч.

3. Корзиночки начинить салатом, украсить по желанию и подать к столу.

Салат "Обжорка" с мясом

Ирина Куслиева, г. Самара. **Название этого салата говорит само за себя — чем больше ешь, тем больше хочется.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 0,5 кг мяса; 300 г моркови; 300 г соленых огурцов; 300 г лука; растительное масло; майонез

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо отварить и разобрать на волокна. Морковь и огурцы отдельно натереть на крупной терке. Лук нарезать тонкими полукольцами. Морковь, огурцы и лук отдельно обжарить на растительном масле. Дать маслу стечь.

2. Овощи соединить с мясом и перемешать. Заправить майонезом и вновь хорошо перемешать.

"Райская птичка"



Ольга Алексеева, г. Ростов-на-Дону. **Очень аппетитно получается!!!**

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг куриных бедрышек
● 200 г консервированных ананасов кусочками
● 300 г шампиньонов
● 0,5 стакана измельченных грецких орехов
● 4 картофелины
● 300 г твердого сыра
● соль, майонез по вкусу
● растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Куриные бедрышки натереть солью и выложить на смазанный маслом противень. Поставить в нагретую до температуры 200°C духовку на 20 мин. Шампиньоны нарезать.

2. Куриные бедрышки перевернуть, сверху выложить грибы. Смазать майонезом. На майонез положить ананасы, посыпать орехами. Вновь смазать майонезом. Сверху посыпать тертым сыром.

3. Картофель очистить и нарезать кружочками толщиной 1 см. Посолить по вкусу и выложить вокруг бедрышек. Запекать в течение 30–35 мин.

Салат "Смертельный номер"



Екатерина Лейбова, г. Новосибирск. **Этим блюдом я поражаю всех своих гостей.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 2 плавленых сырка; 2 маринов. огурца; 2 моркови; 200 г свинины; 200 г маринов. шампиньонов; 2 картофелины; 0,5 ст. л. уксуса; 1 луковица; 3 яйца; соль; перец; майонез; зелень

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Морковь, свинину, картофель, яйца сварить. Лук нарезать полукольцами, замариновать на 30 мин в уксусе с водой, затем отжать. Овощи, сыр натереть на крупной терке, огурцы, мясо, яйца нарезать.

2. Салат выкладывать слоями, промазывая майонезом. Все слои, кроме сыра и огурцов, посолить, поперчить по вкусу. **1-й слой** — грибы шляпками вниз, **2-й слой** — лук, **3-й слой** — морковь, **4-й слой** — огурцы, **5-й слой** — мясо, **6-й слой** — сыр, **7-й слой** — картофель, **8-й слой** — яйца. Салат убрать в холодильник на 12 ч. Перевернуть салат на большое блюдо и подать к столу.



Ирина Гнедовская, г. Москва. **Это салат моих любимых мужчин, мужа и двоих сыновей. Его можно готовить как в праздник, так и в будни.**

Салат "Для мужчин"

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кочан китайского салата; 2 ст. л. растительного масла; 0,5 кг куриной печени; 1 ст. л. винного уксуса; 100 г винограда без косточек; 50 г кедровых орешков; соль, молотый черный перец по вкусу; помидоры черри для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Листья китайского салата тщательно промыть под струей прохладной воды, обсушить бумажным полотенцем и красиво разложить на плоские тарелки.

2. Печень промыть, обсушить и нарезать тонкой соломкой. Затем обжарить на растительном масле, быстро переворачивая кусочки, до светло-коричневого цвета.

3. Виноград помыть, перебрать, соединить с печенкой, посолить, поперчить, сбрызнуть уксусом и перемешать.

4. Салат выложить на тарелки с листьями салата. Посыпать кедровыми орешками, подать в теплом виде.

Отбивные по-деревенски

Наталья Завертяева, пос. Пушкино, Саратовская обл. **Любим в праздники собраться всей семьей. На фото — мой день рождения. Я — третья слева.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг свинины; 10 картофелин; 100 мл сливок; 2 стак. воды; 50 г майонеза; соль; перец; специи; чеснок; мука для обваливания; растит. масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо нарезать, отбить. Майонез перемешать с перцем. Промазать мясо с двух сторон. Обвалять в муке, обжарить на растит. масле. Картофель нарезать и подрумянить на растит. масле. В жаровню выложить слоями: слой картофеля — слой отбивных и т. д.

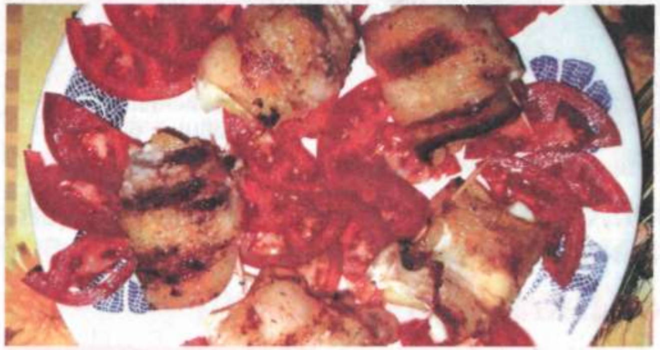
2. Сливки, воду, соль, специи перемешать. Вылить в жаровню, накрыть крышкой, жарить 20 мин. В конце добавить измельченный чеснок.

Салат "Мясное конфетти"



Здравствуйте! Мне 23 года, у меня двое сыновей. Старшему 2 года, младшему — 2 месяца. Благодаря вашему журналу праздничное меню у меня теперь каждый день. Я сама повар-кондитер, но узнать что-то новенькое и необычное очень интересно и любопытно. Всегда была читателем, а теперь решила поделиться и своим рецептом. Мой салат называется "Мясное конфетти". На 2–4 порции понадобится: 60 г вареной говядины; 60 г жареной телятины; 60 г копченой колбасы; 2 вареные картофелины; 50 г консервированного горошка; 1 маринованный огурец; 4 вареных яйца; листья салата; 200 г майонеза. Все нужно нарезать тонкими ломтиками, добавить зеленый горошек, посолить, заправить майонезом и перемешать. Украсить салат можно очищенными креветками и зеленью. Быстро, сытно, вкусно!

Наталья Трынова, г. С.-Петербург



Ольга Дубинина, г. Пенза. **Очень вкусно!**

Рулетики "Превосходные"



ПОНАДОБИТСЯ

● 16 полосок бекона; 4 картофелины; 4 яйца; 6 зубчиков чеснока; 4 помидора; 100 г майонеза; 50 г кетчупа; 1 бульонный кубик; соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель, яйца отварить и разрезать на четвертинки. Чеснок измельчить и перемешать с майонезом и толченым бульонным кубиком. Полоски бекона посолить, поперчить и промазать майонезной смесью.

2. На каждую полоску положить четвертинку картофелины и четвертинку яйца. Свернуть трубочкой и заколоть зубочисткой.

3. Рулетики смазать майонезной смесью, кетчупом. Запекать в духовке при 200°С 20 мин, перевернуть, запекать еще 20 мин.

Салат "Океанский прибой"



Марина Козлова, г. Новосибирск. **Очень люблю, когда моя семья собирается за столом. Мне нравится радовать близких вкусными, красивыми, оригинальными блюдами.**

ПОНАДОБИТСЯ

Для салата:

● 4 картофелины
● 4 помидора
● баночка оливок
● 1 сельдь
● майонез, листья салата
● тертый сыр для украшения блюда

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сельдь разделать на филе. Картофель отварить в мундире, очистить. Филе сельди, картофель, помидоры нарезать кусочками одинаковой величины, оливки — колечками. Все соединить, заправить майонезом. Не солить!

2. На порционную тарелочку выложить листья зеленого салата, на них горкой — порцию приготовленной смеси.

3. Посыпать тертым сыром. При желании можно положить рядом с горкой салата ломтик лимона. Подать к столу.



Время приготовления: 2,5 ч
Количество порций: 6–8

Светлана Мазукова, г. Нижний Новгород. **Этот рецепт меня не подводит. Мясо получается нежное и сочное.**

Буженина, запеченная в фольге

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 кг свиной шейки
- 300 мл красного полусухого вина
- 3–5 зубчиков чеснока
- соль, специи по вкусу
- сладкий перец для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо помыть, обсушить. Чеснок очистить, нарезать соломкой. Нашпиговать мясо чесноком. Посыпать специями, посолить. Залить красным вином, накрыть крышкой. Поставить мариноваться на ночь.

2. Маринованное мясо выложить на 4 слоя фольги, плотно упаковать. Поместить на противень. Запекать в нагретой духовке при 180°С около 2 ч.

3. За 15 мин до готовности вынуть мясо из духовки, надрезать фольгу и проткнуть мясо ножом. Если появится розовый сок, то время запекания надо увеличить. Если сок светлый, как бульон, блюдо готово.

4. Готовое мясо вынуть из духовки, освободить от фольги, нарезать на порции, выложить на блюдо. Украсить по желанию, например, свежими или солеными овощами, веточками зелени. Подавать буженину на стол можно как в горячем, так и в холодном виде.

Ирина Жукова советует

- **Для этого блюда надо выбирать мясо с прожилками сала, тогда буженина будет сочнее.**
- **Маринуя свинину в вине, не забудьте положить черный перец горошком и лавровый лист.**
- **Шпиговать мясо можно чесноком вместе с сырой морковью.**
- **Чтобы у мяса появилась румяная корочка, нужно перед запеканием намазать его майонезом и слегка обжарить на горячей сковороде с растительным маслом.**

Фото: О. Кулагин (2).



Время приготовления: 1ч 20 мин
Количество порций: 4–8

Наталья Шалдирова, Ленинградская обл. **Это сытное блюдо мы готовим дома к каждому торжеству.**

Мясные рулетики по-сиверски

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 кг филе говядины; 1 морковь; 2 луковицы; 50 г сала; 3 зубчика чеснока; 200 г мясного или овощного бульона; соль, перец по вкусу; растительное масло для жарки; 1 белая редька (дайкон), зелень, листья салата для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Говядину нарезать поперек волокон тонкими ломтиками величиной с ладонь, весом по 100–150 г каждый. Отбить с двух сторон, посолить, поперчить.

2. Приготовить начинку. Сырую морковь натереть на терке. Лук мелко нарезать. Сало нарезать кубиками. Чеснок порубить. Все соединить, перемешать, посолить, поперчить.

3. На середину каждого ломтика мяса выложить по десертной ложке начинки, свернуть мясо рулетиком. Все рулетики обмотать нитками, чтобы не развернулись. Слегка обжарить на растительном масле.

4. Положить мясные рулетики в кастрюлю. Залить мясным или овощным бульоном. Тушить 40–50 мин.

5. Готовые рулетики выложить на блюдо с листьями салата, снять нитки. Украсить розами из дайкона.

6. Роза из редьки. Дайкон очистить, нарезать тонкими кружочками (**а**). Один кружок свернуть в кулек. Вокруг него внахлест уложить остальные кружочки (**б**). Все скрепить зубочисткой, украсить петрушкой (**в**).



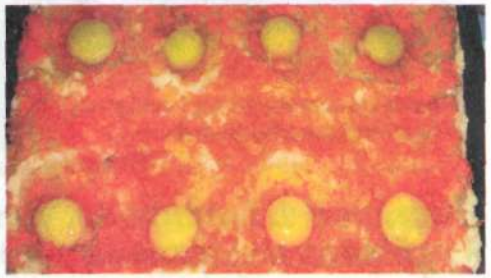


Быстрее не бывает

Посылаю вам рецепт запеканки. Она очень вкусная и ее легко готовить. На фото я с дочерью Мираславой.

Анастасия Петухова, г. Набережные Челны

Запеканка "Сюрприз" с тертым сыром



ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг картофеля; 4 луковицы; 8 яиц; 3 ст. л. майонеза; 3 моркови; 300 г тертого сыра; 100 г зелени; соль, перец по вкусу; растительное масло для запекания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель очистить, отварить в подсоленной воде, воду слить, картофель размять в пюре. Добавить майонез и перемешать. Пюре равномерно выложить на смазанный растительным маслом противень.

2. Лук нарезать кубиками, морковь натереть на мелкой терке. Лук и морковь спассеровать на растительном масле, затем выложить на пюре.

3. Столовой ложкой по поверхности сделать углубления так, чтобы туда поместились яйца. Яйца разбить в углубления. Блюдо посолить, поперчить и посыпать сыром.

4. Выпекать в предварительно нагретой до 180°С духовке 30 мин. Перед подачей на стол посыпать рубленой зеленью.

КОНКУРС!



Знаешь быстрые рецепты вкусных салатов? Тогда присылай их нам. Не забудь о фотографии и купоне со с. 66. За публикацию получишь от нас приз 500 руб.



Зоя Труфанова, г. Ставрополь. **Когда утром надо вкусно, а главное, быстро накормить любимого мужа завтраком, я делаю вот эти бутерброды. Блюдо простое, а энергией заряжает на целый день!**

Бутерброд-пицца

ПОНАДОБИТСЯ

● 4 ломтика белого хлеба; 4 кружочка вареной колбасы; 2 помидора; 1 болгарский перец; 2 шампиньона; 50 г твердого сыра; майонез, зелень по вкусу; растительное масло для запекания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Помидоры и сладкий перец нарезать кружочками, грибы — тонкими ломтиками, зелень порубить.

2. Ломтики хлеба смазать майонезом, сверху выложить вареную колбасу. На нее кружочек помидора, затем болгарского перца, потом положить ломтики грибов. Посыпать тертым сыром и рубленой зеленью.

3. Выложить бутерброды на смазанный маслом противень и выпекать в предварительно нагретой до температуры 200°С духовке до расплавления сыра.

Салат "Печень трески"

Алеся Бугакина, г. Кропоткин. **Приготовление этого салата занимает очень мало времени. Он прост, но вкусен.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 1 банка консервированной печени трески
● 1 луковица
● 5 яиц
● 1 пучок зеленого лука
● укроп, петрушка, майонез по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Печень достать из банки и нарезать кубиками. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и также нарезать кубиками. Луковицу нарезать кубиками, обдать кипятком, чтобы отбить горечь. Зелень помыть обсушить и мелко порубить.

2. Печень, яйца, лук, зелень соединить, заправить майонезом и хорошо перемешать. Салат готов.

Картофель, запеченный с фасолью



Анна Боринская, г. Таганрог. **Готовлю много блюд для своей семьи по рецептам из вашего журнала.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 5 картофелин; 2 луковицы; 100 мл сливок; 1 банка консервированной фасоли в томате; 100 г сыра; соль, молотый черный перец по вкусу; растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель и лук очистить, затем нарезать соломкой. Сыр натереть на средней терке.

2. Глубокую сковороду смазать растительным маслом. Ингредиенты выкладывать слоями. **1-й слой** — картофель, **2-й слой** — лук, поперчить и посолить по вкусу, **3-й слой** — фасоль.

3. Залить сливками и посыпать тертым сыром. Сковороду поставить в предварительно нагретую до 180–200°С духовку на 30 мин. Подавать на стол горячим.

"Пьяная цыпочка"



Марианна Помигуева, г. Воронеж. **Решила прислать рецепт любимого блюда моей мамы. Оно несложное в приготовлении, и много времени не требуется. На фото моя мама Вера Васильевна.**

ПОНАДОБИТСЯ

- 300 г филе курицы; 100 г шампиньонов; 2 луковицы; 70 мл белого вина; 70 г сметаны; 70 мл сливок; 1 ст. л. муки; соль по вкусу; растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Шампиньоны и лук нарезать, затем вместе обжарить на сковороде с растительным маслом до полуготовности лука.

2. Филе нарезать небольшими кусочками, добавить к луку и грибам, жарить еще 3 мин.

3. Влить вино, сливки, положить сметану, муку, посолить, перемешать и довести до кипения. Блюдо готово. Приятного всем аппетита!



Людмила Гарнага, г. С.-Петербург. **Утром эти рулетики можно приготовить за считанные минуты, кроме того, они очень вкусные, сытные и полезные. Моя семья от них в восторге! Такие конвертики можно положить ребенку на завтрак в школу. Попробуйте и вы!**

Вкусные рулетики

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 авокадо; 1 банка консервированного тунца; 1 лаваш; сок 0,5 лимона; зелень по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Авокадо мелко нарезать. Тунец вынуть из банки и размять. Зелень помыть и нарезать.

2. Авокадо, консервированный тунец, зелень соединить, сбрызнуть соком лимона и перемешать.

3. На лаваш положить тонким слоем начинку и свернуть рулетом. Нарезать на кусочки по 4–6 см.

Людмила советует

- **Вместо лаваша подойдет пита. Ее нужно разрезать вдоль и положить внутрь начинку.**

Сырные шарики

Юлия Ефанова, г. Воронеж. **Эти шарики вкусны и просты в приготовлении.**



ПОНАДОБИТСЯ

- 300–350 г плавленого сыра
- 150–200 г твердого сыра
- 100 г сметаны
- 100 г грецких орехов

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Плавленый сыр натереть на крупной терке. Твердый сыр натереть на мелкой терке.

2. Из плавленого сыра скатать шарики, в середине каждого шарика сделать углубление и положить кусочек грецкого ореха.

3. Шарики обмакнуть в сметану и обвалять в тертом твердом сыре и толченых грецких орехах. Готовое блюдо на 2 ч поставить в холодильник.



Семга под сливками

Здравствуйте! У нас очень дружная семья. Мы с дочкой очень любим баловать нашего папочку. А так как дочке еще 5 месяцев, времени на приготовление ужина очень мало. Вот мы и придумываем изысканные, быстрые и вкусные рецепты. Иногда я готовлю семгу под сливками. Покупаю рыбу в вакуумной упаковке, подсоленную и нарезанную кусочками. Заливаю ее сливками и ставлю на 2 ч в холодильник. Затем выкладываю рыбу на сковороду и обжариваю с двух сторон по 3 мин. Семга готова. Это нежное блюдо можно подать самостоятельно, без гарнира, посыпав рубленой зеленью кинзы и укропа.

Елизавета Федорова, г. Заинск



Ольга Шайдурова, г. Екатеринбург. **Думаю, что мое печенье придется по вкусу вашим читателям. Оно мгновенно исчезает со стола!**

Печенье "Минутка"

ПОНАДОБИТСЯ

Для теста:

- 250 г маргарина
- 2,5 стакана муки
- 3/4 стакана воды
- 1 ч. л. уксуса
- 2 ст. л. водки
- щепотка соли
- растительное масло для выпекания

Для начинки:

- любое густое повидло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Муку соединить с размягченным маргарином и растереть до однородной массы. Уксус развести в воде. В мучную массу добавить воду с уксусом, соль, водку. Замесить тесто. Разделить его на несколько частей и убрать на 15–20 мин в морозильник.

2. Каждую часть по очереди раскатать в пласт толщиной 0,5 см. Нарезать на квадратики со стороной 3 см.

3. На каждый квадратик выложить начинку, защепить противоположные края и выложить на смазанный маслом противень.

4. Выпекать печенье в нагретой до 200°С духовке до золотистого цвета.

Куриное рагу "Вкусняшка"



Марина Звягина, г. Москва. **Все блюда готовлю под девизом "Готовится легко и быстро, получается вкусно и красиво". На это блюдо уходит всего 25 мин.**

ПОНАДОБИТСЯ

- 700 г куриных грудок; 2 сладких перца; 1 банан; 1 банка консервированных ананасов кусочками; 1 банка белой фасоли в томатном соусе; 3 ст. л. растительного масла; 1 ст. л. муки; соль, перец, зелень

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Куриные грудки нарезать кубиками, посолить, поперчить и обжарить на растительном масле. Перцы нарезать кубиками, добавить к курице, тушить в течение 10 мин.

2. Положить в сковороду банку фасоли, ананасы с жидкостью, тушить еще 5–7 мин.

3. Перед окончанием приготовления положить к курице и овощам нарезанный банан и муку, перемешать и оставить на плите еще на 1–2 мин. Перед подачей на стол посыпать рубленой зеленью.



Время приготовления: 30 мин
Количество порций: 4–6

Людмила Шитова, г. Шуя, Ивановская обл. **Летом худею огородом: поливка, прополка. А зимой ем овощи.**

Овощной салат с редькой

ПОНАДОБИТСЯ
- 1 большая редька
- 2–3 картофелины
- 2 средние моркови
- 1 луковица
- 2–3 яйца
- 1 банка консервированного зеленого горошка
- 150 г майонеза
- зелень петрушки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель помыть, отварить в мундире, очистить. Нарезать кубиками.

2. Яйца сварить вкрутую. Очистить, мелко нарезать.

3. Редьку и сырую морковь тщательно помыть, очистить, натереть на мелкой терке в разные миски.

4. Луковицу очистить, мелко нарезать. Из банки с консервированным зеленым горошком слить жидкость.

5. Выложить на плоское блюдо мелко нарезанный картофель, разровнять ножом. Полить майонезом. Далее выкладывать салат слоями: редька – морковь – репчатый лук – яйца – зеленый горошек. При необходимости слои повторить. Все слои, кроме верхнего, промазать майонезом.

6. Верхний слой салата украсить листиками петрушки или любой другой зеленью, дать пропитаться в течение 15–20 мин и подавать на стол. Вкусно и полезно!

Ирина Жукова советует

- **Для этого блюда подойдет любая редька: черная, белая (дайкон) или зеленая.**
- **Тем, у кого чувствительный желудок, я бы рекомендовала выбрать зеленую или белую редьку, в них меньше горечи и жгучести.**
- **Чтобы смягчить жгучесть черной редьки, надо заранее вымочить ее в холодной воде.**
- **Вкус салата будет нежнее, если картофель и яйца натереть на крупной терке, а нарезанный репчатый лук ошпарить кипятком.**

Фото: О. Кулагин (2).



Время приготовления: 50 мин
Количество порций: 4–6

Елена Кондрашкина, Ростовская обл. **Все, что я готовлю, моментально съедается мужем и детьми.**

Сом, запеченный в сметане

ПОНАДОБИТСЯ
- 1 кг филе сома или целая рыба
- 2–3 луковицы
- 250 г сметаны
- 0,5 стакана муки
- 1 ст. л. сливочного масла
- соль, перец по вкусу
- для жарки: рафинированное растительное масло
- для гарнира: картофельное пюре, соленые огурцы и помидоры, маринованные грибы, зелень петрушки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Филе сома нарезать на порционные куски. Посолить, поперчить по вкусу. Обвалять куски рыбы в муке, обжарить на растительном масле.

2. Лук очистить, нарезать полукольцами, обжарить на сливочном масле до золотистого цвета.

3. Выложить обжаренную рыбу в глубокую сковородку, залить сметаной, посыпать жареным луком. Поставить в духовку. Запекать 20 мин при температуре 180°С, сметана должна почти выкипеть, а рыба покрыться румяной корочкой.

4. Готовую рыбу выложить порциями на тарелки. Подавать с картофельным пюре, соленьями или отварным рисом — что любите. Украсить по желанию.

Ирина Жукова советует

- **Запекать в сметане можно любую речную и морскую рыбу.**
- **Перед жаркой речную рыбу надо хорошо поперчить или посыпать приправой для рыбы.**
- **Готовую речную рыбу советую сбрызнуть соком лимона и посыпать рубленым укропом.**
- **Если в сковороде осталась подливка, можно приготовить из нее соус к рыбе. Слейте все в сотейник, добавьте немного сметаны, тертую цедру 1 лимона, щепотку мускатного ореха и доведите до кипения.**



Оксана Урбанавичене, г. Туапсе. **Это блюдо очень сытное, пикантное и готовится быстро.**

Сочное жаркое из курочки по-китайски

ПОНАДОБИТСЯ

● 500 г филе куриной грудки; 100 г грибов; 0,5 стак. круглого риса; 2 сладких перца; 1 жгучий перец; 2 помидора; 2 моркови; 3 ст. л. соевого соуса; 1 ст. л. оливкового масла; 0,5 стак. куриного бульона; соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Морковь очистить. Перцы очистить от семян. Нарезать морковь и сладкий перец полосками, а жгучий — колечками. Шампиньоны и помидоры мелко нарезать.

2. Куриное филе нарезать длинной соломкой. Выложить в миску, посолить. Дать пропитаться 10 мин.

3. Рис промыть, отварить на медленном огне 10 мин до полуготовности, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде.

4. Нагреть широкую сковороду с оливковым маслом; выложить куриное филе, обжарить до румяной корочки. Переложить на тарелку.

5. На эту же сковороду с маслом положить вареный рис, на него — нарезанные грибы и овощи. На овощи — куриное филе. Тушить на слабом огне 10–15 мин.

6. Залить жаркое куриным бульоном, посолить, осторожно перемешать, накрыть крышкой, тушить еще 5 мин. Приправить блюдо соевым соусом, хорошо перемешать. Снять с огня. Дать пропитаться 5–7 мин и подавать на стол.

Ирина Жукова советует

● Если вы не любите острое, вместо жгучего перца положите побольше сладкого перца разных цветов.

● Вкус жаркого будет пикантнее, если в него добавить 0,5 ч. л. порошка карри.

● Для этого блюда рис и тушеное мясо можно приготовить по отдельности, а соединить прямо на тарелке.

Фото: О. Кулагин (1).



Город средь хлебных разливов



Сальск — малая точка на карте огромной России. Но с каждым годом становится все заметнее. Про него эти строки: "Город средь хлебных разливов, мы — край сазанов и отар, пшеницей пахнущих рассветов. Не пуст ни стол наш, ни амбар, ни погреб с глечиком заветным".

Ольга Бойко, г. Сальск, Ростовская обл.

Около двухсот лет назад пришли в этот край казаки, уставшие от ратного дела крестьяне, храбростью заслужившие свободу. Много хуторов возникло по левому берегу реки Маныч. Один из них, хутор Юдичев, и дал начало городу Сальску. Свое название он получил от обширных степных территорий Задонья — сальских степей. Сальск расположен на юге Ростовской области, в Азии, а преодолев всего 20 км, вы попадаете в Европу. Граница между ними проходит по реке Маныч.

Наш край знаменит бескрайними нивами, фруктовыми садами и молочными стадами. Хлеб — главное богатство Сальского района. Сальчане — доброжелательные, умелые и бесстрашные люди. Они вывели новую породу верховых лошадей — буденновскую — и породу тонкорунных овец — сальский меринос. Сальская земля вырастила немало талантов, прославивших Россию. Среди них советский художник В.К. Нечитайло, первый посол Советской России в Персии И.О. Коломийцев, чемпионка России по тяжелой атлетике Н. Заболотная.



В историческом здании — детский сад

Со стороны степи Сальск не похож на город. С виду это обычная большая станица. Но когда попадаешь в центр, то видно, что это город, растущий буквально на глазах! При въезде в Сальск воздвигнута часовня в честь иконы Покрова Пресвятой Богородицы, как символ духовного возрождения нашего района.

До поздней осени город украшен зеленым нарядом деревьев. Наши улицы и переулки имеют очень красивые названия, соответствующие южному статусу города: Цветочная, Абрикосовая, Медовый. Посреди главной улицы — бульвар в зеленой кайме подстриженных насаждений. И всюду радуют глаз гармонично сочетающиеся здания прошлого века и современные.



Наша степь зимой



Часовня в честь иконы Покрова Пресвятой Богородицы

Казачья кухня

Сальская земля гостеприимна. Для тех, кто уважает традиции коренного населения, она становится второй родиной. В городе чтут традиции русской и казачьей кухни: варят борщи с квашеной капустой, пекут кулебяки с разными начинками, жарят речную рыбу, солят сало, уважают сытные мясные блюда и блины. А сколько варений и солений делают в каждом доме на зиму! Скромные в обыденной жизни, щедрые и открытые в праздники, казаки всегда устраивали богатое застолье на престольные праздники, свадьбы, при рождении детей. И в наше время стол ломится от яств, когда сальчане ждут желанных гостей. Много бывает салатов: от классической сельди "под шубой" до самых экзотических. Но самое любимое блюдо в сальских домах в холодное время года — это студень, или холодец. Варят его по особому, из трех видов мяса.

Я варю холодец в 8-литровой кастрюле. Для холодца нужно: 3 свиные ножки; 1 говяжья ножка; 1 целая курица; 0,5 кг свинины; 2–3 лавровых листа; соль по вкусу. Ножки очистить, разрубить, промыть, сложить в кастрюлю. Залить холодной водой выше уровня ножек на 4–5 см, посолить. Варить при слабом кипении, периодически снимая жир. Через 3 ч добавить в кастрюлю разрубленную на куски курицу и 0,5 кг свинины. Варить еще 3–4 ч. За 1 ч до окончания варки положить в бульон лавровый лист. Затем мясо вынуть из бульона, слегка охладить, отделить от костей, порубить. Бульон процедить, соединить с мясом, довести до кипения, посолить по вкусу. Студень слегка охладить и, не давая застыть, разлить в формы. Поставить на холод. К нему хорошо подать соус с хреном или горчицу.

Пишите нам!

Расскажи об истории и кулинарных традициях родного края читателям журнала "Люблю готовить!" и слушателям "Радио России"! Пришли национальный рецепт. Победитель получит сувениры от "Радио России" и 800 рублей от журнала "Люблю готовить!". Но главное — твой рецепт узнает вся страна! Он прозвучит в радиоэфире передачи "Народы России" и будет опубликован на страницах нашего журнала. Заполни купон на с. 66.

ДОБРЫЕ СОВЕТЫ ЛЮБЛЮ ГОТОВИТЬ!

РАДИО РОССИИ



Объедение в день рождения

Готовить люблю и никогда от этого не устаю. Это блюдо я приготовила на день рождения своей дочери Джульетты. Его нужно есть в холодном виде.

Мариам Довлатова, г. Новороссийск

Бажа по-грузински в ореховом соусе

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 курица; 250 г грецких орехов; 1 луковица; по 1 ч. л. хмели-сунели, кориандра, шафрана; по 0,5 ч. л. красного молотого перца, уксуса; соль по вкусу; растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Курицу отварить до готовности, нарезать на куски, затем обжарить на растительном масле.

2. Грецкие орехи измельчить, луковицу очистить и мелко нарезать. Добавить приправы, уксус, посолить и все перемешать.

3. Вскипятить и охладить 3 стакана воды. Воду вылить в ореховую смесь и все тщательно размешать.

4. Куски курицы выложить в глубокую посуду, залить смесью и убрать в холодильник до подачи на стол.

Мариам советует

● **Бажу можно готовить не только из курицы, но и из мяса индейки. Получается тоже очень вкусно. При желании добавьте немного рубленой кинзы.**

КОНКУРС!



Любишь отправляться в кулинарное путешествие? Какие национальные блюда тебе нравятся? Пришли рецепт и фото. За публикацию — приз 500 руб. Заполни купон на с. 66.



Юлия Гоцуляк, г. Новоуральск. **Селедочка в таком исполнении улетает со стола в первую очередь.**

Рубленая сельдь по-силезски

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 слабосол. сельдь; 1 кисло-сладкое яблоко; 2 мариннов. огурца; 1 луковица; 5–6 кусочков черного хлеба; укроп, черный молотый перец, соль, яблочный уксус, растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сельдь очистить от кожи и костей. Яблоко, лук, маринованные огурцы нарезать небольшими кубиками. Все соединить, посолить, поперчить по вкусу и хорошо перемешать.

2. Уксус перемешать с растительным маслом и заправить закуску.

3. Селедочную массу выложить на кусочки черного хлеба, сверху посыпать рубленым укропом.

Французский луковый суп

Наталья Джумадиева, г. Москва



ПОНАДОБИТСЯ

● 0,5 кг говяжьих ребрышек; 600 г лука; 0,5 кг телячьих костей; 4 ст. л. сливочного масла; 750 мл мясного бульона; 6 ломтиков белого хлеба; 4 ст. л. тертого сыра; 0,5 ч. л. тимьяна; 1 зубчик чеснока; соль, зелень, черный перец горошком

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо, кости, перец горошком, рубленую зелень залить водой, посолить и варить 2,5 ч. Вынуть мясо и кости, бульон процедить, удалить жир. Кастрюлю натереть чесноком, растопить в ней 2 ст. л. слив. масла. Лук нарезать кольцами, поперчить и обжарить в кастрюле на оставшемся масле. Затем, подливая бульон, дать потомиться в течение 50 мин. Добавить тимьян, кипятить 15 мин.

2. Хлеб обжарить с двух сторон на оставшемся масле. Суп разлить в миски, выложить в них ломтики хлеба, посыпанные сыром, и поставить в духовку на 15–20 мин при температуре 200°С.

Скандинавский салат



Анна Лысова, г. Москва. **Как-то давно я разбирала бабушкин архив и наткнулась на необыкновенный скандинавский рецепт. Моя семья взяла его на вооружение, теперь на все праздники я готовлю это блюдо.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг свеклы среднего размера
● 200 г консервированных ананасов кусочками
● взбитые сливки по вкусу
● репчатый лук, соленые или свежие огурцы для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Свеклу помыть, отварить до готовности, затем охладить, очистить и нарезать небольшими кубиками. Из консервированных ананасов слить жидкость.

2. Свеклу и кусочки ананасов соединить и хорошо перемешать.

3. Салат заправить взбитыми сливками и еще раз осторожно перемешать.

4. Готовый салат украсить тонкими кольцами репчатого лука и кружочками свежих или соленых огурцов.



Цитрусовый рай



В Китае цитрусовые были известны за 2200 лет до нашей эры. А древние греки боролись с молью при помощи ароматных цветов, которые назывались "цедром". И когда греки увидели неизвестные ранее плоды с таким же запахом, то назвали их "цедрос". А римляне переназвали на свой лад — "цитрус".

Анна Курзаева, г. Ульяновск

Сегодня в мире выращивается около 28 видов цитрусовых культур: апельсин, грейпфрут, мандарин, лимон, бергамот, помело, цитрон, лайм, померанец, кумкват и другие. Самые известные из них — лимоны, мандарины и апельсины. Все цитрусовые очень полезны, они лидеры по содержанию витамина С. Врачи считают, что если начинать утро со стакана цитрусового сока, то уже через неделю человек почувствует прилив энергии и его иммунная система значительно укрепится.

Вкуснейшее лакомство из цитрусовых — цукаты.

Фото: ЦФА "Бурда" (1).

Цукаты из лимонных корок

ПОНАДОБИТСЯ

- корки от 10 лимонов
- 4 стакана сахара
- 2 стакана воды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Корки замочить в воде на 2 дня, периодически воду менять. Ложкой удалить с корок остаток мякоти. Залить водой и варить 15 мин.

2. Приготовить сироп. Сахар растворить в 2 стаканах воды и довести до кипения. Корки залить горячим сиропом и оставить на 5 ч. Вновь довести до кипения, варить 5 мин, оставить на 8 ч. Повторить 2–3 раза.

3. Корки достать из сиропа, просушить на салфетке. Обвалять с двух сторон в сахаре и обсушить на сите.

Пишите нам!

Тема апрельского номера — колбаса. Пришли нам рассказ с рецептом и фото. За публикацию рассказа получишь от нас приз — 800 руб., рецепта — 500 руб. Не забудь посмотреть и обязательно заполнить купон на с. 66.

Апельсиновый торт



Марина Брунчукова, г. Ханты-Мансийск. **Торт получается необычайно вкусный, с нежным ароматом и вкусом апельсина.**

ПОНАДОБИТСЯ

- **Для теста:** 6 яиц; 1,5 стак. сахара; 1 стак. муки; 10 г разрыхлителя; 1 пакетик ванильного сахара; 2 апельсина
- **Для крема:** 1 банка вареной сгущенки; 200 г слив. масла; желтая кокосовая стружка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Отделить белки от желтков, желтки взбить с сахаром, добавить муку, ванильный сахар, разрыхлитель и перемешать.

2. Целые апельсины проварить в кипящей воде 5 мин, разрезать, удалить косточки и пропустить через мясорубку вместе с цедрой, добавить в желтково-мучную массу, все хорошо перемешать.

3. Белки взбить миксером в густую пену и, осторожно перемешивая, постепенно добавить в тесто.

4. Тесто выложить в разъемную форму для выпекания, выстланную промасленной бумагой. Выпекать корж 15 мин при 200°С. Выпечь 4 коржа.

5. Приготовить крем. Размягченное сливочное масло взбить миксером добела, постепенно добавляя вареную сгущенку. Промазать коржи и соединить. Торт также промазать кремом сверху и по бокам. Обсыпать желтой кокосовой стружкой и украсить, как подскажет фантазия. Дать пропитаться в холодильнике 3–4 ч.

Торт с мандаринами и ананасами

Елена Ковалева, г. Псков. **Этот торт очень легкий, воздушный и нежный. А главное, никакой заботы с выпеканием. На фото мой муж Михаил и наш сынишка Женечка в его первый день рождения.**

ПОНАДОБИТСЯ

- 2 готовых бисквитных коржа; 850 г консервированных ананасов; 250 г консервированных мандаринов; сок 1 лимона; 1 мягкая груша; 100 г фруктового варенья или джема; 20 г желатина; 250 мл ананасового сока; 50 г сахара; 300 мл йогурта; 600 мл сливок



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Один из коржей смазать вареньем или джемом. Миску с круглым дном смазать маслом, выстлать пленкой и выложить стенки миски кружочками ананаса. Между ними и в кружочках ананаса выложить дольки мандаринов. Оставшиеся фрукты нарезать небольшими кубиками и отложить.

2. Желатин замочить. Грушу очистить от кожуры и семечек, нарезать кубиками, полить ананасовым и лимонным соком, посыпать сахаром, слегка подогреть и сделать пюре. Желатин добавить в пюре. Дать слегка остыть. Хорошо взбить сливки. Добавить в остывшее пюре йогурт, взбитые сливки и оставшиеся фрукты.

3. Половину крема выложить в миску с фруктами, разровнять. На крем уложить первый корж пропиткой вниз и слегка прижать. Выложить оставшийся крем и накрыть вторым коржом. Поставить торт в холодильник на 5 ч. Готовый торт перевернуть на большое блюдо.



Вкусная красота

Мне 57 лет, у меня три внучки, и я очень люблю готовить. Я уже принимала участие в конкурсе нашей местной газеты и получала призы. Теперь посылаю рецепт на конкурс в ваш журнал. Этот салат очень вкусный, питательный и красивый.

Светлана Григорьевна Сисина, г. Омск

Салат "Рыбки в пруду"

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 большая картофелина; 2 средние моркови; 2 средние луковицы; 2 банки шпрот; 200 г сыра твердых сортов; 2 яйца; зелень, перышки зеленого лука, соль, майонез по вкусу; растительное масло для пассеровки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофелину сварить в мундире, охладить, очистить и натереть на крупной терке, посолить по вкусу.

2. Морковь, лук очистить и нарезать, посолить и спассеровать отдельно на растительном масле до золотистого цвета лука.

3. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить, затем натереть на мелкой терке. Сыр натереть на крупной терке. Зелень помыть, обсушить и измельчить.

4. У шпрот отделить хвостики с небольшой частью хребта, сами шпроты размять вилкой.

5. Ингредиенты выкладывать в салатницу слоями. **1-й слой** — картофель, перемешанный с майонезом, **2-й слой** — морковь, **3-й слой** — лук, **4-й слой** — шпроты; **5-й слой** — сыр, **6-й слой** — яйца, сверху полить майонезом.

6. Салат негусто посыпать рубленой зеленью, воткнуть перышки зеленого лука (это камыши) и хвостики шпрот.

КОНКУРС!



Считаешь себя кулинаром со стажем? Поделись опытом! Пришли рецепт и фото. За публикацию — 500 руб. Посмотри и заполни купон на с. 66.

Валентина Николаевна Комаристая, г. Россошь. **На фото моя внучка Виктория. Она помощница и первый дегустатор.**

Сметанные колечки к чаю



ПОНАДОБИТСЯ

- 2 яйца
- 125 г маргарина
- 0,5 стакана сметаны
- 3 ст. л. сахара
- 1,5 стакана муки
- 0,5 ч. л. гашеной соды
- щепотка соли
- растительное масло для жарки
- сахарная пудра для обсыпки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Растопленный маргарин, яйца, сметану, сахар, муку, соду, соль соединить и замесить не очень крутое тесто.

2. Раскатать в пласт толщиной 1 см. Большим тонким стаканом вырезать кружочки. Внутри кружочков рюмкой вырезать круг меньшего размера. Получится колечко.

3. Большие колечки и маленькие кружочки обжарить в растительном масле. Охладить и посыпать сахарной пудрой.

Рулет из куриного окорочка

Анна Сергеевна Винокурова, г. Липецк. **Этот рулет — моя слабость.**

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 большой окорочок; 2 зубчика чеснока; 1 яйцо; 2 шампиньона; 1 маленькая луковица; соль, зелень по вкусу; растительное масло для жарки; листья салата

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Окорочок разрезать, удалить кость. Мясо разложить на доске. Где мяса больше — срезать и положить туда, где меньше. Посолить, поперчить и посыпать измельченным чесноком и рубленой зеленью.

2. Яйцо взбить и поджарить на растительном масле. Нарезанные грибы и лук посолить и вместе обжарить. Грибы с луком выложить на край яичного блина и свернуть рулетом. Яичный рулет выложить на край мясного блина и также свернуть рулетом.

3. Большой рулет положить на смазанную маслом фольгу и завернуть.

4. Запекать в нагретой до температуры 200°С духовке в течение 20–25 мин. Остудить, снять фольгу, нарезать кружочками, выложить на тарелку на листья салата и подать к столу.



"Каллы"



Валентина Ивановна Партолина, г. Белореченск. **У меня трое правнуков. Предлагаю рецепт простого, быстрого блюда, которое прекрасно смотрится на столе.**

ПОНАДОБИТСЯ

- 2 яйца
- 0,5 стакана сахара
- свежие или мороженые ягоды по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца взбить миксером. Продолжая взбивать, постепенно всыпать сахар.

2. Духовку нагреть до 200°С. На горячий противень чайной ложкой выложить смесь. Выпекать, не переворачивая, 2 мин.

3. Горячие лепешки свернуть кулечком и поставить один в другой (получатся каллы).

4. В середину каждого цветка положить ягоды. Приятного аппетита!

Валентина советует

- **Ягоды можно заменить мармеладом.**





Загляденье!

Традиционный бутерброд с красной икрой будет выглядеть по-новому, если сделать его так.

Анна Михеева, г. Краснодар

Праздничные цветы из масла с красной икрой

ПОНАДОБИТСЯ

● 5 кусочков черного хлеба; 50 г красной икры; 100 г мягкого масла; зелень петрушки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мягкое масло на 30 мин положить в морозилку. Ножом с закругленным концом снять с поверхности масла тонкие "лепестки".

2. Хлеб тонко намазать маслом. Украсить веточками петрушки. Сверху выложить "лепестки", придавая им форму цветка. Середину "цветков" наполнить красной икрой, украсить зеленью.

Пишите нам!

Как ты накрываешь стол и украшаешь блюда? Пришли нам письмо с фото и купон со с. 66. За публикацию приз — 500 руб.

Корзиночки "Ежики"

Юлия Маркова, г. Уфа. **Необычно!**



ПОНАДОБИТСЯ

● 2 стак. муки; 2 яйца; 250 г маргарина; 1 стак. сахара; 1 ч. л. гашеной соды; раст. масло; кусочки фруктов; 200 мл жирных сливок; 50 г сахар. пудры; 2 ч. л. какао; кулинарная обсыпка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Маргарин растереть с сахаром и яйцами, добавить соду, муку и быстро замесить тесто. Убрать в холодильник на 30 мин. Раскатать в пласт и вырезать стаканом кружочки, уложить в смазанные маслом формочки. Выпекать в духовке при 200°C 10 мин.

2. Сливки взбить с сахарной пудрой. В 1/3 крема добавить какао, взбить. На дно корзиночек положить фрукты, залить кремом. Туловище ежика с помощью шприца сделать из белого крема. Иголки, носик и глазки — из коричневого крема. Ежиков украсить кулинарной обсыпкой.



С морозца да за стол!

Зимой так хочется попить чайку с домашним вареньем и вкусным печеньем с пылу-жару. Такое печенье готовим вместе с дочкой. Полине 11 лет, она учится в 6-м классе. Это печенье она приготовила сама, я лишь помогала украсить.

Оксана и Полина Кирионенко, г. Красногорск

Печенье "Зимний карнавал"

ПОНАДОБИТСЯ

Для теста:

● 250 г маргарина для выпечки; 0,5 кг творога; 3 стакана муки; 1 пакетик разрыхлителя; 0,5 стакана сахара; 1 яйцо для смазывания; растительное масло для выпекания

Для украшения:

● корица; коричневый сахарный песок; кулинарная обсыпка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Размягченный маргарин растереть с сахаром. В массу добавить творог, аккуратно всыпать муку, разрыхлитель и хорошо перемешать, чтобы тесто не прилипало к рукам. Готовое тесто убрать в холодильник на 20 мин.

2. Тесто раскатать в пласт толщиной не более 0,5 см и с помощью формочек для печенья вырезать различные фигурки.

3. Фигурки выложить на смазанный маслом противень. Смазать каждую фигурку взбитым яйцом, посыпать коричневым сахаром и корицей.

4. Выпекать печенье в предварительно нагретой до температуры 180°C духовке до образования золотистого цвета.

5. Готовое печенье чуть охладить и посыпать кулинарной обсыпкой.

КОНКУРС!



Учишься готовить, помогая маме на кухне? Тогда присылай свой рецепт и фото. За публикацию получишь от нас 500 руб. Укажи данные родителей в купоне на с. 66.



Катя Гресева, с. Бугаевка, Воронежская обл. **Однажды я решила испечь сладкое к чаю. Рогалики получились вкусные и красивые. Просто таяли во рту.**

Рогалики "Нежные"

ПОНАДОБИТСЯ

● **Для теста:** 0,5 стак. молока; 3 ст. л. сахара; 2 яйца; 1 ст. л. сухих дрожжей; 2 г ванил. сахара; 300 г слив. масла; 800 г муки; 1 яйцо для смазыв.; раст. масло

● **Для начинки:** повидло; мак для обсыпки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сахар растворить в теплом молоке. Добавить дрожжи, ванил. сахар и слегка взбитые яйца. Перемешать. Массу соединить с размягченным слив. маслом. Постепенно всыпать 1/3 муки. Перемешать и добавить остальную муку.

2. Тесто разделить на 3 части и убрать в морозильник на 2 ч. Каждую часть раскатать в круг. Разрезать их по диагонали на 8 частей.

3. На широкую часть треугольников выложить начинку. Свернуть в трубочку, прижимая края.

4. Выложить на смазанный маслом противень, смазать взбитым яйцом, посыпать маком. Выпекать в духовке 30 мин при 180°C.

Бананы по-карибски

Ирина Копрянцева, г. Владивосток. **Это блюдо я готовлю на мой день рождения для своих друзей.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 0,5 кг бананов; сок 1 лимона; 0,5 л апельсинового сока; 0,5 стакана коричневого сахара; разноцветная кокосовая стружка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Бананы очистить, разрезать вдоль пополам. Для каждой порции смешать 2 ст. л. апельсинового сока и 2 ч. л. сахара. Выложить на половинку бананов. Сверху полить соком лимона.

2. Каждый банан посыпать кокосовой стружкой и обжарить в течение 5–7 мин.

Сырное печенье к чаю



Татьяна Камышенко, г. Новороссийск. **Мне 15 лет. Хочу предложить любимый рецепт печенья к чаю.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 300 г покупного слоеного теста; 100 г сыра гауда; 50 г ветчины; 1 желток; черный молотый перец; зелень петрушки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Пласт теста раскатать в виде прямоугольника 20x40 см. Желток размешать с 1 ст. л. воды и смазать тесто.

2. Ветчину нарезать соломкой, сыр натереть на средней терке, петрушку нарезать.

3. Ветчину, сыр, петрушку перемешать и выложить на пласт теста. Посыпать перцем. Пласт свернуть с длинных сторон к центру. Заготовку завернуть в пленку и убрать в морозилку на 20 мин.

4. Заготовку нарезать кусочками толщиной 1 см, выложить на смазан. маслом противень. Выпекать при 220°C 10 мин.



Дорогим мужчинам

С любимым мужем Димой мы вместе уже 6 лет. У нас растет сынишка Костенька. И на каждый праздник я стараюсь их радовать чем-нибудь новеньким. 23 февраля не исключение! Ведь это их праздник!

Ольга Авдонина, г. Кинешма

Тортик "Для папы" с грецкими орехами

ПОНАДОБИТСЯ

Для 1 коржа:

● 1 яйцо; 1 стакан сахара; 0,5 стакана сметаны; 0,5 ч. л. гашеной соды; 1,5 стакана муки; грецкие орехи; растительное масло без запаха для выпекания

Для крема:

● 4 ст. л. манной крупы; 2,5 стакана молока; 300 г слив. масла; 1 стакан сахара; 5 ст. л. какао

Для украшения:

● 1 плитка шоколада; разноцветное драже

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Грецкие орехи измельчить. Яйцо соединить с сахаром и перемешать. В смесь добавить гашеную соду, сметану, муку, измельченные грецкие орехи и вновь хорошо перемешать.

2. Тесто выложить в смазанную маслом форму. Выпекать корж в предварительно нагретой до температуры 180°C духовке в течение 15–20 мин. Выпечь несколько коржей (2 или 3).

3. Сделать крем. Молоко довести до кипения, затем тонкой струйкой, помешивая, всыпать манную крупу. Варить на водяной бане 30–35 мин, добавить сахар, смесь остудить. Положить размягченное слив. масло и какао. Взбить миксером.

4. Коржи промазать кремом и соединить. Верх торта залить растопленным шоколадом и украсить драже.

КОНКУРС!



Балуешь родных домашними десертами? Тогда пришли нам рецепт с фотографией. За публикацию приз — 500 руб. Не забудь посмотреть и заполнить купон на с. 66.



Татьяна Андреева, г. Смоленск. **Глядя на свою дочь в вашем журнале, тоже хочу поучаствовать в конкурсе.**

Печенье "Валентинки" с джемом

ПОНАДОБИТСЯ

● 1,5 стакана муки; 200 г размягченного маргарина; 0,5 стакана сахара; 0,25 ч. л. соли; джем для начинки; растительное масло для выпекания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Маргарин растереть с сахаром, всыпать муку, соль и замесить тесто.

2. Тесто раскатать в пласт толщиной 2–3 мм. Специальными формочками вырезать сердечки. Разделить на 2 равные части. У половины сердечек маленькой формочкой в середине вырезать сердечко. Если нет формочек, можно рюмкой вырезать кружочки.

3. Сердечки выложить на смазанный растительным маслом противень. Выпекать в нагретой до температуры 220°C духовке в течение 7 мин.

4. Целые сердечки промазать джемом, сверху наложить сердечки с отверстиями. Печенье готово.

Творожные пряники

Юлия Чуйкова, Московская обл. **Эти пряники очень вкусные.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 300 г творожной массы; 300 г маргарина; 2 ст. л. сметаны; 0,5 стак. сахара; 0,5 ч. л. гашеной соды; 2 яйца; 2 стак. муки; растит. масло; сахарная пудра

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Творог, маргарин растереть, добавить яйца, сметану, сахар, перемешать. Всыпать муку, соду и вновь перемешать. Тесто раскатать в пласт. Вырезать фигурки любой формы. Выложить на противень.

2. Выпекать в духовке при 200°C 30 мин. Остудить и посыпать сахарной пудрой.

Домашний пирог "Фруктолин"



Людмила Сухоплюева, г. Калининград. **Мы с дочерью Аленой предлагаем вам свой рецепт пирога.**

ПОНАДОБИТСЯ

● **Для теста:** 1 стак. растит. масла; 1 стак. молока; 0,6 стак. сахара; щепотка соли; 100 г творога; 2 яйца; 1 пакетик разрыхлителя; 1 пакетик ванил. сахара; 800 г муки; растит. масло; 1 яйцо для смазывания

● **Для начинки:** 1 кг яблок; 1 стак. мороженых ягод (черная смородина, вишня); 100 г сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Замесить тесто. Все соединить и хорошо перемешать. Разделить тесто на 2 части (одна часть чуть больше).

2. Яблоки очистить и нарезать, ягоды разморозить.

3. Тесто раскатать в пласты. Большую часть теста выложить на смазанный маслом противень. Сверху равномерно разложить нарезанные яблоки. На них выложить ягоды. Посыпать сахаром.

4. Закрыть меньшей частью теста, загнуть края, слегка смазать яйцом.

5. Выпекать пирог в предварительно нагретой до 180°C духовке 50 мин.

Пирожные "Сникерс"



Екатерина Савина, г. Москва. **Вкусно!**

ПОНАДОБИТСЯ

● 0,5 упаковки вафельных листов; 1 банка вареного сгущенного молока; 160 г сливочного масла; 150 г арахиса; 100 г шоколада; 3 ч. л. молока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Орехи измельчить. Сливочное масло (150 г) соединить со сгущенным молоком и взбить. Добавить 100 г арахиса и хорошо перемешать.

2. Крем выложить ровным слоем на вафельные листы. Убрать в холодильник на 1 ч.

3. Шоколад, 10 г сливочного масла, молоко соединить и, помешивая, растопить до загустения.

4. Промазанные коржи разрезать на равные части, посыпать орехами, залить глазурью и убрать в холодильник на 30 мин.

Екатерина советует

● Вместо арахиса можно использовать грецкие орехи.



Ирина Капралова, г. Фрязино. **Сейчас я в декретном отпуске и большую часть времени провожу у плиты.**

Пирожные "Картошка"

ПОНАДОБИТСЯ

● 3 пачки обычного печенья по 150 г; 3 пачки шоколадного печенья по 150 г; 3 ст. л. коньяка; 250 г измельч. грецких орехов; 2 банки сгущенки с какао; взбитые сливки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Обычное и шоколадное печенье смолоть в муку, добавить грецкие орехи, сгущенку, все перемешать.

2. В массу влить коньяк и еще раз перемешать.

3. Сформовать пирожные в виде "картошки". Обвалять в крошках от печенья, убрать в холодильник на 2 ч.

4. Перед подачей на стол украсить каждое пирожное взбитыми сливками.

Торт "Медовый"

Ольга Сесина, г. Екатеринбург



ПОНАДОБИТСЯ

● **Для теста:** 2 яйца; 3 ст. л. меда; 0,5 ч. л. соды; 30 г слив. масла; 2 стак. муки

● **Для крема:** 1 стак. молока; 200 г слив. масла; 1 стак. сахара; 1 ч. л. крахмала

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

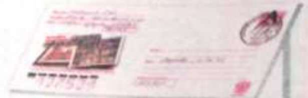
1. Замесить тесто. В миску положить мед, яйца, масло, соду. На медленном огне, помешивая, растворить. Снять с огня, перемешивая, постепенно всыпать муку.

2. Готовое тесто разделить на 10 частей. Раскатать их в тонкие пласты. Выпекать на посыпанном мукой противне при 200°C 15 мин. Коржи обрезать по форме (крышка от кастрюли). Обрезки измельчить в крошку.

3. Сделать крем. Масло растереть с сахаром. Из молока и крахмала сварить кисель. Остудить. Кисель и масляную смесь взбить.

4. Коржи промазать кремом и соединить. Верх и бока промазать кремом и посыпать крошкой.

Просто восторг!



Здравствуйте! Я жить не могу без пирожных и тортиков. Самый первый торт, который я испекла, назывался "Машенька", я добавила несколько штрихов и назвала его "Восторг". Для коржей понадобится: 200 г маргарина; 1 банка сгущенки; 3 яйца; 1,5 стак. муки; 1 ч. л. гашеной соды. Для крема: 250 г сметаны; 1 стакан сахара; 1 банка консерв. ананасов кусочками. Для глазури: 50 г слив. масла; 2 ст. л. сметаны или молока; 4 ст. л. сахара; 3 ст. л. какао. Замешенное тесто нужно вылить в форму. Выпекать корж в духовке при 180°C 20 мин. Разрезать на 2–3 коржа. Приготовить крем: взбить сметану с сахаром. Промазать коржи кремом, выкладывая между ними кусочки ананасов. Верхний корж я смазываю кремом, а сверху заливаю глазурью, которую готовлю так: растапливаю сливочное масло, добавляю остальные компоненты, довожу до кипения и остужаю.

Светлана Бубнова, г. Кировск



Вера Воробьева, г. Белгород. **Фантастика!**

Торт "Ко Дню св. Валентина"

ПОНАДОБИТСЯ

● **Для коржей:** 6 яиц; 2 стак. сахара; 2 стак. муки; щепотка соли; раст. масло

● **Для крема:** 200 г размягч. слив. масла; 0,5 банки сгущенного молока

● **Для желе:** 1 упаковка сухого желе

● **Для украшения:** мороженая вишня, кондит. посыпка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца с сахаром взбивать 15 мин, затем всыпать муку, соль и перемешать.

2. Тесто вылить в 2 формы. Выпекать коржи в духовке при 180°C 15 мин. Коржи охладить, разрезать вдоль.

3. Приготовить крем. Слив. масло и сгущенное молоко взбить миксером.

4. Коржи промазать кремом и соединить. Форму выстелить целлофаном и залить в нее желе. Когда застынет, вынуть желе вместе с целлофаном, перевернуть на торт и снять целлофан. Украсить остатками крема, кондитерской посыпкой и вишней.

Кекс "Шоко" с орехами



Марина Федорова, г. Ессентуки. **Спасибо за мой опубликованный рецепт. Появившийся стимул вдохновляет меня на дальнейший творческий поиск в области кулинарии.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 180 г сливочного масла; 150 г сахара; 5 яиц; 200 г муки; 1 пакетик шоколадного пудинга; 1 ч. л. какао; 2 ч. л. разрыхлителя; 3 ст. л. коньяка; 150 г рубленых орехов; 150 г тертого горького шоколада; сахарная пудра для обсыпки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Размягченное масло взбить с сахаром, по одному вбить яйца. Муку, пудинг, разрыхлитель, какао соединить в отдельной миске и перемешать.

2. Сухую смесь добавлять по 2 ст. л. в масляно-яичную смесь, размешивая, затем влить коньяк. Хорошо перемешать. Добавить орехи и тертый шоколад и вновь тщательно перемешать.

3. Форму для выпекания смазать маргарином и убрать на 5 мин в холодильник. Тесто выложить в форму. Выпекать в предварительно нагретой до 200°C духовке в течение 50 мин. Остудить и посыпать сахарной пудрой.



Время приготовления: 1,5 ч
Количество порций: 6–8

Галина Акимова, г. Москва. **Собираю рецепты 20 лет. Много рецептов от мамы и бабушки. Вот один из них.**

Торт "Наполеон" из быстрого теста

ПОНАДОБИТСЯ

Для теста:
● 500 г маргарина или сливочного масла; 500 г сметаны; 5 стаканов муки

Для крема:
● 1 банка сгущенки; 200 г сливочного масла; пакетик ванильного сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Замесить тесто. Масло или маргарин нарезать кусочками, добавить 5 стаканов муки, порубить смесь ножом. Положить 500 г сметаны, все хорошо перемешать до однородности.

2. Сформовать из готового теста 5 одинаковых шаров, обсыпать их мукой, завернуть каждый в пленку. Положить на 1 ч в морозильную камеру.

3. Достать тесто из морозилки. Каждый шар раскатать в тонкий пласт. Выложить на противень, не смазанный маслом. Выпекать каждый корж в духовке в течение 5–10 мин при 200°С. Испечь 5 коржей.

4. Приготовить крем. Банку сгущенки варить 20–30 мин в воде. Остудить, открыть. Взбить миксером со сливочным маслом и ванильным сахаром.

5. Промазать коржи кремом, уложить друг на друга. Верх также обильно намазать кремом и украсить крошкой от коржей. Поставить торт в холодильник для пропитки на 2 ч.

Ирина Жукова советует

● При выпекании коржей для этого торта противень необходимо смачивать холодной водой, а не смазывать маслом.
● Чтобы тесто не вздувалось, проколите каждый корж вилкой в нескольких местах.
● Сгущенку для крема можно не варить, а сразу взбить с маслом. Масло должно быть комнатной температуры.

Фото: О. Кулагин (1), А. Карпенко (1).



Время приготовления: 2 ч
Количество порций: 16–20

Эльвира Гилина, г. Новокузнецк. **Раньше покупала много кулинарных газет. Теперь жду только ваш журнал.**

Пирог-разборник с разными начинками

ПОНАДОБИТСЯ

● **Для теста:** 4 стак. муки; 0,5 стак. сахара; 30 г дрожжей; 200 г слив. масла; 2 яйца; 1,5 стак. воды или молока
● **Для начинки:** 200 г мармелада; 200 г кураги; 200 г чернослива

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Развести дрожжи в 0,5 стак. теплой кипяченой воды с 1 ч. л. сахара. Дать подняться. Замесить мягкое тесто, смешав муку, дрожжи, 1 яйцо, 100 г масла, сахар и остальную теплую воду или молоко. Оставить на 1 ч, чтобы подошло.

2. Готовое тесто несколько раз осадить, вымесить, сформовать небольшие шарики. Дать отстояться примерно 15 мин. Внутрь каждого шарика положить начинку, края защепить. Дать подойти в течение 10 мин.

3. Сливочное масло растопить на водяной бане. Обмакнуть каждый шарик в масло и выкладывать на смазанный раст. маслом противень плотно друг к другу в виде круглого пирога. Второе яйцо взбить вилкой, смазать им верх пирога.

4. Выпекать в нагретой до 200°С духовке 20 мин. Пирог резать не надо, он легко разбирается на отдельные булочки, потому и называется разборник.

Ирина Жукова советует

● Чтобы пироги из дрожжевого теста удались, выбирайте муку высшего сорта и свежие дрожжи.
● Обязательно просейте муку через сито, тогда тесто будет воздушным.
● Если тесто получится крутым, добавьте теплой воды или молока и еще раз вымесите.
● Этот пирог можно печь не только со сладкими начинками, но и с овощными и мясными.
● Горячий пирог накройте полотенцем для равномерного остывания.

Рецепт для Аллы Луговой

С удовольствием читаю ваш журнал. В декабрьском номере (№12) прочитала о том, что читательница Алла Луговая из г. Ставрополя ищет рецепт пареной калины. Буду очень рада ей помочь. Из ягод калины нужно выжать сок. Мезгу соединить с солодом (можно вместо солода использовать мед или сахар). Положить в глубокую толстостенную кастрюлю с небольшим количеством воды и томить в духовке или печи до консистенции густого пюре. Перед тем как подавать калину к столу, нужно влить свежий сок. На 1 кг калины — 1 кг солода и 300 г воды.

Лариса Рзаева, г. Москва

Прозрачный бульон

Я постоянно читаю ваш журнал и хочу поделиться своими кулинарными секретами.

- Бульон станет прозрачным, если в течение 10 мин прокипятить в нем 2–3 кусочка хорошо промытой яичной скорлупы. Также в бульон можно положить взбитые с солью яичные белки.
- Чтобы свежая капуста при тушении сильно не размягчалась, добавьте в нее немного 9-процентного уксуса.
- Если вы не в силах удержать слезы при резке лука, советую предварительно подержать луковицу в холодильнике.
- Зелень и овощи лучше сохранят свой цвет, если в воду, в которой они варятся, добавить щепотку питьевой соды.
- Чай будет ароматнее, если в коробочку, где он хранится, положить маленькую корочку лимона или апельсина.

Татьяна Скоробогатова, г. Зеленоград

ИЩУ РЕЦЕПТ

Здравствуйте, у меня есть сковорода-вафельница, и я хотела бы научиться выпекать в ней вафли и печенья, но не знаю, какое тесто для этого нужно. Если у кого-то есть рецепт, пожалуйста, напишите в журнал.

Ольга Авдонина, г. Кинешма

О печенке

Чтобы печень получилась мягкой, я нарезаю ее брусочками, обильно пересыпаю содой и оставляю на 4 ч. Потом промываю в нескольких водах. И все. Печень получается мягкая, нежная и очень-очень вкусная.

Светлана Носова, г. Зубцов, Тверская обл.

Тесто, рыба и мясо

Очень люблю ваш журнал, покупаю его постоянно. Хочу поделиться с читателями своими кулинарными секретами. Думаю, что они пригодятся многим хозяйкам.

- Чтобы тесто при выпечке в духовке не подгорело, под формы надо насыпать немного соли.
- Если тесто в духовке подгорает, нужно поставить на поддон огнеупорную миску с водой.
- Жесткое мясо быстрее разварится и станет мягче и нежнее, если в воду добавить немного столового уксуса.
- Отбивать мясо надо на доске, хорошо смоченной холодной водой.
- Пленку с печени легко снять, если опустить ее на 1 минуту в горячую воду.
- Мясо птицы будет вкусным и нежным, если перед приготовлением натереть его разрезанным лимоном или полить раствором лимонной кислоты.
- Чешуя рыбы легко чистится, если положить ее в холодную воду, добавив 2 столовые ложки уксуса на литр воды.

Ольга Белова, г. Ставрополь

Пишите нам!

А какими хитростями пользуешься на кухне ты? Пришли нам письмо. За публикацию получишь 300 руб. Смотри купон на с. 66.

Вместо соли — сода

Эта смешная история произошла со мной в детстве, когда мне было лет девять. Моя мама красила на улице дом, а мне наказала варить суп. Готовить я тогда совсем не умела, и поэтому все, что нужно было делать, мама подсказывала мне через открытое окно. Суп уже был сварен, и мама дала мне последнюю команду, попросила добавить в супчик соли.

Слышно было плохо, и я переспросила: "Соды?" — "Да, да, соли", — послышалось из окна.

Так друг друга мы и не поняли. И я положила соду в суп. Все в кастрюле забурлило, запенилось...

За обеденным солом все сидели молча, притихшие. Вкус у супа был мыльный и неприятный. Я не выдержала и спросила у матери, зачем в супе сода?

С тех пор родные приготовленную мною еду ели с опаской. А после окончания школы я пошла учиться в кулинарный техникум и теперь готовить умею отлично.



Галина Шайкина,
с. Заплавное,
Волгоградская обл.

Вот так помог!

В конце 80-х годов наша семья жила на Северных Курилах. На наш остров продукты сухогрузами завозили с материка, как только начиналась навигация. К концу сезона продукты обычно заканчивались. Вареная колбаса, свежие яйца и даже картофель достать было трудно. А в праздники всегда хотелось приготовить любимый салат оливье. Однажды в преддверии праздника я достала все необходимые для него продукты и решила порадовать свою семью салатом. Я готовила, а маленький сынишка, которому было тогда годика три, сидел за своим столиком и поглощал любимую кашу. Я все нарезала, выложила в салатник. Почти готово, осталась самая малость. И я отлучилась из кухни на минутку. Мой сыночек забрался на стул, попробовал салат и подумал, что чего-то не хватает. Сынок добавил в салат немного землицы из цветочного горшка. Вернувшись, я испытала шок. Но, увидев счастливое лицо сына, я рассмеялась и не наказала его.

Любовь Федорова,
г. Сосновый Бор

Чаек с лимончиком

Решили мы в выходные всей семьей попить чайку. Сбегала я в ближайший магазин за тортом и заваркой. Накрыли мы на стол, мама разрезала торт и налила всем чай, а в чашки положила по ломтику лимона. Стали мы чай пить, мама отхлебнула и тут же вся скривилась. Я попробовала и сказала: "Ой, какой кислый лимон". Мама ответила, что лимон тут совсем ни при чем, ведь мы всегда с лимоном пьем. Налили мы другого чаю, без лимона, но чай оказался таким же кислым. Тогда мы решили, что я купила новый чай, сильно ароматизированный. Папа, чтобы нас не обижать, через силу выпил свой чай и ушел из кухни. Мамочка же налила себе другого, зеленого чая, а лимон не положила. И опять в лице изменилась: "Да что же это за гадость сегодня, а не чай!" И только вечером все выяснилось. Мамуля вспомнила, что утром электрический чайник с лимонной кислотой кипятила, а я ее поторопила с чаепитием, вот мы эту кислую водичку и разлили по чашкам.

Ксения Есипович,
г. Пермь

Пишите нам!

Расскажи нам свою забавную историю! За публикацию приз — 500 руб.

ЧИТАЙ В СЛЕДУЮЩЕМ НОМЕРЕ:



Пицца "Времена года"

Муж Лены Морозовой обожает пиццу. Чтобы угодить любимому, Лена придумала свой рецепт пиццы: мало теста, много мяса. И соус с лучком. Теперь едят с удовольствием всей семьей.



Салат "Итальянский"

Наталья Мордвинова готовит из обычных макарон очень вкусный салат. С помидорами, перцем, маринованными огурчиками и ветчиной. Быстро, просто и красиво!



Свиные рулетики с тыквой

Домочадцы Лидии Орловой любят тыкву и на гарнир, и как самостоятельное блюдо. А иногда Лидия балует их свиными рулетиками с тыквенным гарниром. Последуйте ее примеру, очень вкусно.

Торт "Мартышкина радость"

Когда Вера Мазитова готовит этот тортик, ее дочка Неллечка с интересом за ней наблюдает, и неудивительно — Вера настоящий мастер по выпечке.



Мартовский номер "Люблю готовить!" поступит в продажу 6 марта.

Наши победители (февраль)

Авдонина О., г. Кинешма; **Акимова Г.**, г. Москва; **Алексеева О.**, г. Ростов-на-Дону; **Андреева Т.**, г. Смоленск; **Архангельская Н.**, г. Волгоград; **Белова О.**, г. Ставрополь; **Баласанян В.**, г. Таганрог; **Бобкова И.**, г. Самара; **Боринская А.**, г. Таганрог; **Бородулин Е.**, г. Краснознаменск; **Бойко О.**, г. Сальск; **Брунчукова М.**, г. Ханты-Мансийск; **Бубнова С.**, г. Кировск; **Бугакина А.**, г. Кропоткин; **Ватралик О.**, г. Гусев; **Винокурова А.**, г. Липецк; **Воробьева В.**, г. Белгород; **Гарнага Л.**, г. С.- Петербург; **Гилина З.**, г. Новокузнецк; **Гнедовская И.**, г. Москва; **Гоцуляк Ю.**, г. Новоуральск; **Гресева К.**, Воронежская обл.; **Джумадиева Н.**, г. Москва; **Довлатова М.**, г. Новороссийск; **Дубинина О.**, г. Пенза; **Завертяева Н.**, Саратовская обл.; **Зверева Н.**, Московская обл.; **Звягина М.**, г. Москва; **Зозина Е.**, г. Кинешма; **Емельянова М.**, г. Екатеринбург; **Есипович К.**, г. Пермь; **Ефанова Ю.**, г. Воронеж; **Калашник Т.**, г. Ростов-на-Дону; **Камышенко Т.**, г. Новороссийск; **Капралова И.**, г. Фрязино; **Кирионенко О. и П.**, г. Красногорск; **Клобуков В.**, г. Железногорск; **Клочкова А.**, г. Пенза; **Ковалева Е.**, г. Псков; **Коваленко К.**, г. Лепель; **Комаристая В.**, г. Россошь; **Кондрашкина Е.**, Ростовская обл.; **Копрянцева И.**, г. Владивосток; **Королева И.**, Смоленская обл.; **Кочеткова Т.**, г. Ангарск; **Кузнецов С.**, г. Красноярск; **Курзаева А.**, г. Ульяновск; **Курлышева Л.**, Ленинградская обл.; **Курмангалиева Ф.**, г. Астрахань; **Куслиева И.**, г. Самара; **Лейбова Е.**, г. Новосибирск; **Лысова А.**, г. Москва; **Лыфарь С.**, г. Брест; **Мазукова С.**, г. Н. Новгород; **Маркова Ю.**, г. Уфа; **Мещерякова Т.**, г. Светлый; **Михеева А.**, г. Краснодар; **Непершина Н.**, г. Пенза; **Носова С.**, г. Зубцов; **Одажиева Л.**, г. Череповец; **Орлова Е.**, г. Челябинск; **Партолина В.**, г. Белореченск; **семья Першиковых-Королевых**, г. Серпухов; **Петровых И.**, г. Вологда; **Петухова А.**, г. Набережные Челны; **Подкуйко А.**, г. Москва; **Полякова Л.**, г. Орел; **Помигуева М.**, г. Воронеж; **Почкина Н.**, г. Брянск; **Рзаева Л.**, г. Москва; **Романова С.**, г. Омск; **Савина Е.**, г. Москва; **Садовая А.**, г. Ростов-на-Дону; **Сесина О.**, г. Екатеринбург; **Сисина С.**, г. Омск; **Скоробогатова Т.**, г. Зеленоград; **Стрелкова Л.**, г. Киров; **Сухоплюева Л.**, г. Калининград; **Тимонин Е.**, г. Челябинск; **Топорищева Л.**, г. Миасс; **Трынова Н.**, г. С.-Петербург; **Труфанова З.**, г. Ставрополь; **Урбановичене О.**, г. Туапсе; **Фатеева Н.**, г. Ставрополь; **Феденко Н.**, г. Новороссийск; **Федорова Е.**, г. Заинск; **Федорова М.**, г. Ессентуки; **Федорова Л.**, г. Сосновый Бор; **Федотовы Е. и С.**, г. Н. Новгород; **Харланова Ю.**, г. Воронеж; **Чуйкова Ю.**, Московская обл.; **Шалдирова Н.**, Ленинградская обл.; **Шайдурова О.**, г. Екатеринбург; **Шайкина Г.**, Волгоградская обл.; **Шитова Л.**, г. Шуя; **Юртаев А.**, г. Одинцово

ДО ВСТРЕЧИ!

Все блюда этого номера:

ДОБРЫЕ СОВЕТЫ №2/2008

ЛЮБЛЮ ГОТОВИТЬ!

Газета выходит ежемесячно
Главный редактор: **Елена Фалатова**
Издатель: **Инна Корниенко**
Адрес редакции: Россия, 127018, Москва, ул. Полковая, д. 3, стр. 4
Телефон: (495) 787-94-34
Для писем: 127521, Москва, а/я 60, gotovte@burda.ru

Учреждено и издается
ЗАО "Издательский дом "Бурда"
Адрес издателя: Россия, 127018, Москва, ул. Полковая, д. 3, стр. 4
www.burda.ru

Директор по рекламе: **Наталья Пушкина**, pushkina@burda.ru
(495) 787-94-00
Отдел рекламы: тел.: (495) 787-33-66, факс: (495) 797-98-55
Менеджеры по рекламе:
Виктория Тропинская, tropinskaya@burda.ru
Инна Прокопьева, i.prokopeva@burda.ru
Наталья Авраменко, n.avramenko@burda.ru
Отдел распространения:
(495) 797-45-60, vertrieb@burda.ru

Уважаемые читатели, предлагаем Вам оформить подписку!
Подписной индекс **18127** в каталогах "Пресса России" и "Роспечать"
Подписной индекс **60300** в каталоге "Почта России"
Телефон отдела подписки: (495) 660-73-69.
E-mail: abo@burda.ru
Адрес в Интернете: http://www.burda.ru

Газета зарегистрирована в Федеральной службе по надзору в сфере массовых коммуникаций, связи и охраны культурного наследия. Свидетельство о регистрации ПИ № ФС77-29318 от 23.08.2007.

Типография: ООО "Полстар", г. Москва, Волоколамское шоссе, д. 4 ГУК МАИ сектор Б, тел. 785-57-33.
Время передачи в печать: 15.01.2008.
Дата выхода в свет: 31.01.2008.
Тираж: 1 495 000 экз.
Цена свободная.

Hubert Burda Media